



**PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS PARA A CONTRATACION DA CONCESIÓN DO
SERVIZO DE RESTAURACIÓN DA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA MEDIANTE
PROCEDEMENTO RESTRINXIDO NON SUXEITO A REGULACIÓN HARMONIZADA (2019-005-
SER-A)**

Índice

1.- Antecedentes.....	2
2.- Necesidade.....	3
3.- Condicións previas.....	3
4.- Obxecto do contrato.....	4
5.- Características da explotación.....	8
6.- Aportacións da Fundación.....	8
7.- Normas Xerais.....	9
8.- Oferta de restauración.....	10
9.- Fidelización.....	20
10.- Prestación do servizo.....	20
11.- Medios humanos.....	25
12.- Seguridade e hixiene alimentaria.....	25
13.- Infraccións e penalizacións.....	26

Anexo 1.- Equipamento e Locais



1.- Antecedentes.

O concurso internacional de arquitectura para a Cidade da Cultura de Galicia (en diante CDC) convócase en febreiro do 1999, seleccionándose os participantes en abril de ese mesmo ano. Resultan seleccionados 12 (2 galegos –César Portela e Manuel Gallego- outros 3 españois –Juan Navarro Baldeweg, Ricardo Bofill e Calatrava- e outros 7 internacionais – Peter Eisenman, Annete Gigon&Mike Guyer, Daniel Libeskind, Steven Holl, Jean Nouvel, Rem Koolhaas –O.M.A.- e Dominique Perrault-), dos que Calatrava renuncia finalmente a presentar proposta.

A proposta gañadora do concurso foi a presentada por Eisenman Architects e caracterízase pola reconfiguración da topografía do cumio do outeiro, para formar un val que o percorre de norte a sur. As vertentes que conforman ese val serán as edificacións, ás que se chega por unha serie de rúas –cortando os novos montes coma canóns- que reflicten no seu deseño as da “faba” (ou, en clásico, a “mandorla”) da cidade vella de Compostela. O val será, de seu, unha sucesión de prazas públicas en cascada.

Na actual configuración a CDC comprende un complexo de catro edificios construídos: Biblioteca e Arquivo de Galicia (en diante BAG), Centro de Emprendemento Creativo de Galicia (CECG), Museo Centro Gaiás (Museo) e Centro de Innovación Cultural e de Modernización Tecnolóxica de Galicia (CINC) e a zona urbanizada circundante, sobre o monte Gaiás, que enmarca a cidade de Santiago de Compostela polo oeste, pechando con esta a vaguada do río Sar. Ademais inclúense tamén as Torres en Homenaxe a John Hejduk, dous edificios unidos polo subsolo, un con cerramento de cristal e outro con fachada trasventilada de granito sobre un cerramento de chapa de aceiro. No resto do monte incorporouse o Bosque de Galicia, que permite o acceso peonil ao complexo pola súa ladeira oeste (cara a cidade de Santiago). Outras dotacións públicas son o Parque do Lago, o Xardín Literario e o Xardín do Teatro, estes dentro do contorno urbanizado do complexo e as áreas de lecer infantil que se dispoñen no extremo norte urbanizado e se prolongan polo cumio do Monte cara o Bosque.

A comezos deste mesmo ano púxose en funcionamento o novo enlace coa Autoestrada AP-9 que conecta coa cidade de Santiago de Compostela directamente desde o Monte Gaiás.

Os espazos a explotar para este contrato son os seguintes:

-O local da Cantina ubicado na fachada norte do edificio CECG, ao carón da súa entrada e fronte á do edificio de Biblioteca e Arquivo de Galicia, con acceso directo á rúa peonil que comunica ambos edificios co aparcadoiro e nas proximidades da praza central do complexo. Consta de dúas estancias unidas entre sí de 266,05 m² útiles, destinadas a cafetería e comedor.

-O local denominado Roupeiro que ofrece servizo de cafetería no edificio CINC, ao que se accede dende o vestíbulo da planta 0 do edificio. Consta de unha estancia de 61,70 m² útiles íntegramente destinado a cafetería.

-Un local destinado a cafetería no edificio Museo, ao que se accede dende a planta 0 do edificio, e consta de 180,19 m² útiles de cociña e de comedor. Actualmente sen servizo, sen completar os acabados do local e sen instalacións e equipamentos específicos.

-Unha Terraza exterior no Bosque de Galicia, de aproximadamente 138 m². Actualmente en funcionamento puntual e estacional.

No **Anexo 1** do presente prego se inclúen planos a escala, indicación de superficies, acabados e instalacións dos locais citados, así como dos locais auxiliares a aqueles que se poñen a disposición do adxudicatario nas condicións que máis adiante se describen.





2.- Necesidade.

O 11 de xaneiro de 2011 inaugurouse oficialmente a CDC e abríronse ao público os edificios de Arquivo e Biblioteca, aínda que ambos xa albergaban anteriormente actividades internas e exposicións ao público. Desde entón, o número de visitantes se incrementa ano a ano, en proporción ao número de actividades culturais e administrativas que se desenvolven na Cidade da Cultura de Galicia. Así mesmo, na actualidade traballan na Cidade da Cultura persoas das institucións ou iniciativas seguintes:

- Edificio Centro de Emprendemento Creativo de Galicia (CECG);

Axencia Galega das Industrias Culturais (AGADIC)
Espazo Emprende Gaiás (Coworking)
Viveiro Gaiás
Espazo Empresas
- Edificio Biblioteca e Arquivo de Galicia (BAG);

Subdirección Xeral De Bibliotecas
Subdirección Xeral De Arquivos
Real Academia Galega
Consello da Cultura Galega
- Edificio Centro de Innovación Cultural e Modernización Tecnolóxica de Galicia (CINC);

Fundación Cidade da Cultura de Galicia
Axencia de Modernización Tecnolóxica de Galicia (AMTEGA)
Espazo Empresas
- Edificio Museo Centro Gaiás e locais comerciais anexos;

Fundación Cidade da Cultura de Galicia
Espazo Empresas

En total, na actualidade traballan na CDC ao redor de 600 persoas, e segundo as previsións de novas incorporacións, este número se incrementará ata case 700 persoas nos edificios actualmente en funcionamento.

3.- Condicións previas.

3.1.- As características dos locais existentes, tanto pola súa configuración como polos acabados, moblaxe e instalacións dispoñibles, condicionan a oferta de restauración ao público, de xeito que a explotación do servizo deberán formularse en base a produtos e pratos que se adapten a aquelas características.

Así mesmo, a capacidade de almacenamento, a manipulación e evacuación de residuos e o acceso de provedores deberá realizarse nos locais, percorridos e horarios pactados coa Fundación Cidade da Cultura de Galicia (Fundación), de acordo cos espazos dispoñibles e os horarios establecidos de atención ao público.





Pola outra banda, o adxudicatario non poderá alterar a configuración arquitectónica nin a distribución da moblaxe xa realizada.

3.2.- O volume de operacións da explotación dos servizos de restauración actualmente existentes no complexo (cantina no edificio CECG e cafetería no edificio CINC) foi de case 378.000 euros no ano 2018.

No mesmo ano 208 acadouse unha cifra de visitantes ao complexo superior ás 716.000 persoas, e de aproximadamente 150.000 usuarios das actividades culturais ofrecidas pola CDC (sen considerar o resto de asistentes ou usuarios a outras actividades ou eventos organizados no complexo por outras institucións e empresas).

4.- Obxecto do contrato.

4.1.- É obxecto desta contratación a xestión e explotación dos espazos para a prestación dos servizos de restauración na CDC en Santiago de Compostela, que atenderán a visitantes, usuarios e traballadores do complexo nos locais descritos en detalle no **Anexo 1**, coas instalacións fixas e moblaxe que se detalla no mesmo anexo e no texto do presente prego.

A prestación incluírá os seguintes servizos;

4.1.a) Edificio CECG;

Cafetería: explotación da cafetería denominada "A Cantina" ubicada no local na fachada norte do edificio, ao carón da súa entrada e fronte á entrada ao edificio de BAG, con acceso directo á rúa peonil que comunica ambos edificios co aparcadoiro e nas proximidades da praza central do complexo. Ten unha extensión de 187.01 m², distribuídos en barra mesa e terraza. Dispón de dúas mesas continuas con capacidade para 36 persoas; para a barra estímase unha capacidade para 20 persoas.

Comedor: explotación do espazo reservado a comedor ubicado no local de 79,04 m² e nos que poderá instalarse un expositor de produtos autóctonos e de calidade, para poder ser adquiridos polo público que se achegue a estas instalacións. Non obstante o anterior, este local terá como uso principal o de servizo de comedor, incluso coa posibilidade de uso como reservado, para a cafetería anexa. Estímase unha ocupación máxima para 36 persoas sentadas á mesa.

Terraza: a superficie adicada a terraza, na rúa fronte do local da cantina e/ou na praza principal do complexo do CDC, será suficiente para atender un mínimo de 20 persoas sentadas e poderá variar en función da época do ano e a climatoloxía.

Aínda que os locais non contan con aseos propios, dispoñen de acceso directo e inmediato a eles, así como tamén a unha sala de lactancia, convenientemente equipada.

Dispón ademais dun almacén, utilizado polo actual prestador do servizo, de 42,94 m², ao que se pode acceder con ascensor ou montacargas desde o edificio da Biblioteca e Arquivo, situado na fronte dos citados locais.

Actualmente en funcionamento continuo. A Fundación dispón do equipamento, instalacións e moblaxe básicos para a prestación dos servizos descritos neste apartado. Corresponderá ao adxudicatario a aportación da moblaxe e enxoval complementarios que entenda necesario, será novo e para o primeiro uso, tendo en conta que o deseño de todos os seus compoñentes terá que ser aprobado previamente pola Fundación.



4.1.b) Edificio CINC;

Cafetería: explotación da cafetería denominada "O Roupeiro" no local ao que se accede dende o vestíbulo da planta 0 do edificio. Consta de unha estancia de 61,70 m² de cafetería, e poden dispoñerse no entorno algunhas mesas (da orde de 3-4 mesas e 9-12 cadeiras) para atención ao público.

(o actual prestador do servizo ten organizados os espazos de xeito que permiten atender no interior do local aproximadamente a 20 persoas sentadas en mesa e 8 persoas en barra alta)

Aínda que os locais non contan con aseos propios, dispoñen de acceso directo e inmediato a eles.

Corresponderá ao adxudicatario a aportación da moblaxe e enxoval que entenda necesario para a prestación do servizo, será novo e para o primeiro uso, tendo en conta que o deseño de todos os seus compoñentes terá que ser aprobado previamente pola Fundación.

Actualmente en funcionamento continuo. O local dispón dunha barra/mostrador propiedade da Fundación, así como parte de mesas e cadeiras trasladadas desde a Cantina (que na actualidade se dispoñen no entorno do local), tamén propiedade da Fundación. O resto da moblaxe e do equipamento interior (estrutura metálica, teito interior en láminas plásticas, mesas, cadeiras e taburetes), son propiedade do actual prestador do servizo.

4.1.c) Edificio Museo;

Comedor: existe un local destinado a cafetería no edificio, sen servizo na actualidade pero que, ocasionalmente, se emprega para prestar servizos en eventos que se celebren no edificio (cáterin, barras desmontables e/ou mobiliario desprazado). Agora este espazo utilizarase para a explotación dunha cafetería/restaurante, aínda sen denominación formal. Ao local accedese desde a planta 0 do edificio e ten unha extensión de 152,97 m². Dispón tamén dunha saída de emerxencia ao exterior que a Fundación habilitará como entrada ao recinto. Estímase unha capacidade para 60-70 persoas sentadas á mesa, ademais das persoas para as que se programe a barra proposta polo licitador.

Comedor reservado: local colindante ao anterior, de 48,39 m², actualmente dedicado a outros usos pero que xa na orixe do proxecto se destinaba tamén a comedor, conta con subministración de auga e desaugue. A Fundación remodelará o espazo, anulando as actuais portas e abrindo outras cara o comedor principal, recuperará o uso das tomas de auga e construíra un pequeno moble auxiliar. Estímase unha capacidade para 24 persoas sentadas á mesa.

Cociña: espazo colindante e independente e con acceso directo ao anterior, provisto de saída de fumes, e con solo e paredes preparadas para o uso de cociña, con unha superficie de 27,22 m².

Terraza interior: ao espazo da cafetería/comedor accédese desde o corredor/sala de exposicións temporais do Museo, no que poden estenderse ata un máximo de 10 mesas e 40 cadeiras, na disposición que se autorice e sempre e cando non se utilice este espazo para exposicións ou montaxes, ou a súa convivencia se considere incompatible con estes. A Fundación comunicará esta circunstancia ao adxudicatario coa suficiente antelación.

Terraza exterior: a superficie exterior no corredor fronte do local da cafetería e/ou na praza colindante pero a distinto nivel, poderán utilizarse como terraza de xeito discrecional polo adxudicatario en función da época do ano e a climatoloxía. A disposición e número de mesas e cadeiras será autorizada previamente pola Fundación.



O comedor dispón de aseos exclusivos con acceso directo desde o local.

A Fundación porá a disposición do adxudicatario dous locais de 12,95 m² e de 12,66 m², situados no segundo soto do mesmo edificio; estes locais dispoñen de acceso directo de vehículos ata de gran tamaño, e desde os locais de restauración pode accederse a eles mediante un ascensor desde un acceso que se habilitará no espazo da cociña.

4.1.c.1- O adxudicatario será responsable da adquisición de todo o equipamento, moblaxe e enxoval que resulte necesario para a explotación do servizo e dos locais citados: comedor, cociña e terrazas. Todo o material citado será novo e de primeiro uso, tendo en conta que o deseño de todos os seus compoñentes terá que ser aprobado previamente pola Fundación.

A Fundación asumirá os seguintes custes para a adquisición de bens e equipos, IVE excluído, exclusivamente polos seguintes conceptos,

-ata 75.000 euros destinados á adquisición de equipamento da cociña e da barra (campá extractora de fumes, forno, freidoras, etc; o listado é a título de exemplo, non é exhaustivo nin limitativo),

-ata 10.000 euros para a adquisición de moblaxe para o comedor e terrazas,

-ata 15.000 euros para a construción da barra para a atención aos clientes no comedor e para completar os materiais de acabado interior da cociña: solo, paredes, teito.

Para o cobro do importe de estas adquisicións o adxudicatario presentará unha factura pola totalidade dos bens de cada concepto sinalado, unha vez que a Fundación comprobe que foron realmente subministrados ou construídos nas condicións establecidas, e se atopan en condicións de prestar servizo. O adxudicatario presentará un orixinal de cada unha das facturas dos seus provedores que xustifiquen o importe total de cada concepto facturado á Fundación, así como os orixinais dos certificados de garantía dos respectivos fabricantes. Este total será a suma das bases impositibles de cada unha das facturas dos provedores, ao que se lle sumará o IVE correspondente. Os bens e equipos así facturados pasarán a ser propiedade da Fundación, sen que o adxudicatario poida establecer calquera tipo de carga ou gravámen sobre eles. A Fundación unicamente aboará aqueles custes que se correspondan de xeito literal cos bens incluídos na súa oferta, admitindo exclusivamente aqueles cambios que, ao mesmo custe, igualem ou melloren a calidade e capacidade dos bens e equipos.

Corresponderán á Fundación os traballos para a ampliación da capacidade de extracción de fumes da cociña, descrita no **Anexo 1**.

4.1.c.2- A Fundación resérvase a facultade de adquirir directamente o equipamento sinalado no anterior apartado c.1, ben na totalidade ou parcialmente, en función das características económicas, formais e de calidade dos equipos e materiais que compoñan aquel equipamento.

4.1.c.3- No espazo da cociña deberán incorporarse, como mínimo, os seguintes elementos:

- zona de lavado / plonge (con lavalouzas de capota),
- mesado frío,
- mesa de pe,
- timbres,
- pileta,
- lavamáns,
- plancha,
- forno de convección (ao menos 6 bandexas 1:1),
- fogóns de indución,
- freidora,
- salamandra,
- zonas neutras de traballo,





- campá extractora autolimpable,
- envasadora ao vacío.

Nos locais auxiliares do soto do edificio o adxudicatario habilitará o espazo destinado a almacén e cámaras, que garanta un espazo para ultramarinos, outro para bebidas, outro para enxoval de cociña e servizos, e ao menos tres cámaras, dúas de refrixeración e outra de ultraconxelación; tamén habilitará espazo para cuarto frío equipado con piletas e mesados.

No espazo da barra de comedor deberán incorporarse, como mínimo, os seguintes elementos:

- Baixo a barra,
- cámaras de apertura de guillotina,
 - fregadoiro dun seo,
 - cubo para o lixo,
 - recollida de envases reciclables,
 - grifo de cervexa,
 - lavavasos.

- Na contra-barra,
- cafetera exprés,
 - moble de anaqueis con caixón para residuos do café,
 - terminal de facturación,
 - armario/cava para viños.

4.1.c.4- A explotación da cafetería do edificio Museo estará en funcionamento nun prazo máximo de dous meses desde a firma do contrato co adxudicatario. No caso de que a Fundación executase a opción sinalada no anterior apartado c.2, o prazo comprometido polo adxudicatario na súa oferta poderá modificarse para adaptalo aos tempos empregados pola Fundación na adquisición do equipamento. En calquera caso, os demais traballos e actividades comprometidos polo adxudicatario na súa oferta deberán terse completados no tempo ofertado.

4.1.d) Terraza do Bosque;

Trátase dun espazo pavimentado anexo á unha das sendas peonís, situado nas proximidades do edificio Museo e orientada cara o oeste e á cidade de Santiago.

Dispón dun conxunto de mobles fixos (barra, bancos, mesas) construídos en formigón, así como de instalación de auga e subministro de enerxía eléctrica.

4.2.- En todos os casos, os servizos de cáterin (descansos, aperitivos e viños de honra) para grupos que asistan a actividades non diarias da CDC, non se contemplan con carácter de exclusividade. Así mesmo, queda excluído do obxecto do contrato a instalación de barras e postos de venda no exterior do local con motivo de concertos ou eventos con grande afluencia de público nas prazas do recinto. A Fundación ou as entidades que organicen actividades na CDC poderán contratar este tipo de servizos a outras empresas, ou autorizar a instalación de aquelas barras e postos noutras condicións.

4.3.- No local do edificio CINC, o explotador disporá de ata un máximo de 6 fornos microondas para o seu uso polos traballadores do complexo, e procurará a colocación ao menos doutro microondas na Cantina. O uso dos microondas non permitirá necesariamente o uso dos demais espazos.





4.4.- As empresas licitadores, antes da formulación das ofertas, deberán visitar as instalacións nas que se vai a executar o contrato, co fin de comprobar o seu estado, previa solicitude a Fundación.

5.- Características da explotación.

O adxudicatario ofrecerá un servizo moderno e de calidade, acorde coa arquitectura, as actividades e a imaxe de marca da CDC, cunha política de prezos competitiva e asequible, axeitada á natureza pública do complexo, pero tamén coa calidade que se require á oferta e aos servizos a prestar. O negocio se desenvolverá de xeito áxil e rápido, co trato e atención correcto, amable e educado en todo momento.

Ofrecerá un servizo de restauración sinxelo e que poida cubrir un amplo espectro de necesidades, e, tal e como xa se indicou, en base a produtos e pratos que se adapten as características físicas e funcionais dos locais e á capacidade das súas instalacións.

6.- Aportacións da Fundación.

Para o desenvolvemento do servizo a Fundación aportará inicialmente:

-Os locais descritos no **Anexo 1**, coas instalacións e moblaxe, tanto fixo como móbil, que se describe no citado Anexo e que se resumen de seguido:

Edificio CECG / Cantina / Comedor,

-Dúas mesas de 76 x 660 cm. rematadas en corian branco, apoiadas nun total de oito soportes que se prolongan de dous en dous, elevándose e ramificándose como estruturas arboreas, construídos en madeira de carballo con acabado natural. Cada unha das mesas leva dous pares de tomas de corrente Schuko 16A/250V, con tapa abatible.

-10 cadeiras apilables modelo LATTEN de 45 x 45 cm., construídas a base de listóns de pino de Flandes e co asento en MDF chapado con Formica branca.

-2 taburetes altos, en madeira de pino de Flandes, con catro patas e barra metálica de repousapés, para o seu uso na barra

-Unha estantería-expositor, de 94x94x425, con 6 montantes e 22 estantes de taboleiro rechapado en carballo.

-Un oficio de planta circular de 360 cm de diámetro e de 525 cm. de alto, construído en estrutura de aceiro inoxidable e forrado cara o exterior en listóns de madeira de carballo. Dispón de alimentación eléctrica, subministro de auga fría e desaugue e de mesa auxiliar en tubo e chapa de aceiro, de acordo co sinalado nos planos do **Anexo 1**.

-Barra de 1290 x 110 x 70 cm, construída con estrutura metálica forrada de taboleiro plastificado branco polo interior e revestida ao exterior con alicatado de azulexos en 10 cores diferentes. A encimera é de 50 cm. de ancho e está rematada en corian branco. Dispón de alimentación eléctrica, subministro de auga fría e desaugue.

-9 mesas modelo Ypsilon, de Pedrali, de pata central con catro apoios, en fundición de aluminio, e sobre cadrado forrado en chapa metálica de aceiro inoxidable, de dimensións 90x90 cm, utilizables en interior ou exterior, susceptibles de combinarse entre sí pra formar grupos, ou de se dispoñer en prolongación das mesas de carpinteiría existentes.

-36 cadeiras de inxección de polipropileno, en color branco, modelo Snow de Pedrali.



Edificio CINC / Roupeiro,

-Barra/Mostrador de 470 x 55 cm, fronte de paneis de pladur coa superficie de apoio rematada en taboleiro de madeira lacada.

Edificio Museo / Cafetería.

-A moblaxe, equipamento ou instalacións fixas e/ou permanentes que resulten necesarios de acordo coa Oferta Técnica ou de negocio presentada polo adxudicatario, e ata os límites sinalados no apartado 4.1.c.1 do presente prego.

Terrazas exteriores.

- 20 mesas modelo Ypsilon, de Pedrali, de pata central con tres apoios, en fundición de aluminio, e sobre plegable cadrado forrado en chapa metálica de aceiro inoxidable, de dimensións 60x60 cm.

- 80 cadeiras de inxección de polipropileno, en color branco, modelo Snow de Pedrali.

- 8 sombrillas parasol, modelo Aluminio, de Ezpeleta, de tela en color crudo de 300x300 cm, coa súa subestrutura de 8 varillas de aluminio, columna central de soporte en tubo de aceiro de D:48mm, sistema de poleas para elevación e recollida e contrapesos para a súa instalación exterior autónoma, ou 5 rácores de adaptación de dimensións de soporte para a súa instalación na terraza do Bosque.

A moblaxe e demais equipamento auxiliar para o seu uso nos espazos exteriores do complexo gárdase nun almacén anexo ao edificio BAG, cara á praza central e con acceso desde a rúa que dá acceso a esta praza.

Terraza do Bosque.

-A moblaxe fixa construída en formigón armado que se describe no **Anexo 1**.

-As subministracións e consumos de enerxía eléctrica, auga, climatización e telecomunicacións (agás o consumo da liña telefónica que correrá a cargo do adxudicatario), necesarios para o desenvolvemento do servizo.

-O mantemento xeral dos locais (solos, paredes, teitos e instalacións), incluíndo as reparacións e reposición de funxibles sempre que non sexan imputables a un mal uso por parte do adxudicatario ou do seu persoal, ao formar parte aquelas das instalacións dos respectivos edificios. En calquera caso o adxudicatario está obrigado a conservar en bo estado todos os bens que lle son entregados, e non poderá realizar por si mesmo obras ou modificacións de calquera orde.

7.- Normas Xerais.

1.- O adxudicatario está suxeito as normas da Fundación e deberá cumprir en todo momento as súas instrucións no referente á seguridade e ao orde interno, velando para que o seu persoal as cumpran en todo o recinto da CDC. Pola outra banda permitirá o acceso ás persoas que designe a Fundación para realizar todo tipo de operacións de supervisión, mantemento, obras ou calquera outra intervención que sexa necesaria.



2.- O adxudicatario está obrigado a usar as superficies que se lle entregan, co único propósito especificado no obxecto deste contrato, e non venderá, exhibirá ou exporá bens ou artigos, nin exercerá outra clase de actividade que non sexa a propia do obxecto do contrato, sen a autorización expresa e outorgada por escrito pola Fundación.

3.- Os prezos máximos a aplicar ao público usuario das instalacións de restauración durante o primeiro ano de duración do contrato serán os ofertados polo adxudicatario e aprobados pola Fundación. Estes prezos poderán ser modificados anualmente, previa solicitude á Fundación mediante petición razoada e tendo en conta que o aumento máximo a autorizar será o que resulte da aplicación do IPC xeral galego relativo ao período anual inmediatamente anterior.

4.- A oferta de restauración debe incluír, como mínimo, o especificado no presente prego e nos compromisos que o adxudicatario incorpore na súa oferta inicial.

5.- No caso de que a Fundación autorizase a realización de servizos distintos aos acordados, deberá procederse á modificación do contrato no que puidera resultar afectado.

6.- Calquera promoción publicitaria que desexe realizar o adxudicatario deberá ser notificada con antelación á Fundación e deberá axustarse aos cánones de imaxe pública da CDC. Asimesmo a Fundación deberá dar o seu consentimento expreso, outorgado por escrito, á colocación de carteis publicitarios dentro e fora dos recintos asignados ao adxudicatario. Pola outra banda a Fundación terá o dereito a instalar material publicitario nos diferentes locais para informar das actividades da CDC.

8.- Oferta de restauración.

8.1.- Modalidades,

Os servizos de restauración nas cafeterías e comedores asignados inclúen, ou poden incluír, as seguintes modalidades de prestación,

- 1- cafetería: Cantina, Roupeiro, Museo, Terrazas e Terraza do Bosque,
- 2- comida con atención en mesa: Cantina e Museo,
- 3- comida en autoservizo: Cantina,
- 4- cáterin: en calquera espazo do complexo, tanto interior como exterior, ademais dos xa citados e especificamente destinados a esta explotación,

A modalidade “3-comida en autoservizo”, prestarase unicamente cando así se propoña na oferta do adxudicatario, e se asigna exclusivamente aos espazos da Cantina, por entender que estes espazos resultan máis axeitados considerando as características físicas e funcionais dos locais e a capacidade das súas instalacións.

Na prestación dos servizos de restauración o adxudicatario ofertará en todo momento produtos de primeira calidade, frescos e do mercado do día, sempre en perfecto estado de conservación, con preferencia de produtos a granel e de produción ecolóxica. No caso de utilizar produtos conxelados, serán da máxima calidade e con plena garantía de non romper a cadea de frío. Darase preferencia aos produtos que non utilicen plástico nos seus envases e no caso das augas o envase será de vidro reutilizable. Ofreceráse preferentemente produtos “de proximidade” e con etiquetado en galego.

A xestión do negocio debe responder a unha concienciación e adecuación á normativa de xestionar adecuadamente os sobrantes de alimentos.



Na preparación de alimentos evítanse os seguintes produtos e elaboracións:

- aceites vexetais refinados,
- grasas hidroxenadas ou parcialmente hidroxenadas (grasas trans),
- ultraprocesados: preparacións industriais comestibles elaborados a partir de substancias derivadas doutros alimentos,

Modalidade de cafetería e comida con atención en mesa,

Disporase de servizo en barra e en mesa de bebidas quentes e frías, produtos de acompañamento, bocadillos, sándwiches, tapas, así como todos aqueles produtos habituais de consumo durante as pausas da xornada laboral ou nos períodos de lecer, e segundo os prezos ofertado polo adxudicatario e nas condicións referidas neste prego.

Deberán ofrecerse ao usuario pratos básicos como alternativa aos pratos presentados nos "Menús do día", sen que a súa elección supoña incremento no prezo do menú, e, previo aviso do interesado, elaboraranse pratos coas opcións de baixo en sal, sen gluten, para diabéticos ou para outras incompatibilidades ou alerxias. O adxudicatario establecerá os medios para que os interesados poidan coñecer estas opcións e facer os avisos previos.

Deberán ofertarse froita e zumes naturais. O zume de laranxa que se ofrezca deberá ser necesariamente elaborado nas propias instalacións (Cantina, Roupeiro, Museo) inmediatamente antes do seu consumo.

Estará a disposición do usuario información sobre alérxenos, escrita e oral, que poida transmitir de xeito claro aos usuarios, no caso de que así o solicitaran.

Os comedores estarán preparados coas mesas vestidas e postas desde as 14:00 horas, e ofrecerán ao usuario unha carta de pratos cos seus respectivos prezos e o "Menú do día" definido no presente prego. O persoal camareiro tomará nota da comanda e se servirán na mesa os pratos elixidos preparados e as bebidas e condimentos, coa retirada da louza e, de ser o caso, os cubertos entre prato e prato. Nos comedores (local 79,04 m² na Cantina do edificio CECG, e locais de 152,97 m² e de 48,39 m² na cafetería do Museo) poderán facerse reservas de mesa.

As prestacións serán áxiles no servizo e flexibles para adecuarse á variación de afluencia de visitantes ao longo do día e da semana, adaptándose á internacionalidade dos visitantes, os seus horarios e costumes.

Modalidade de comida en autoservizo,

No caso de que o adxudicatario ofertara esta modalidade, no moble de autoservizo presentarase unha variedade de pratos entre os que se poderá elixir o "Menú do día", acompañados de bebidas variadas e produtos de guarnición e condimentos, coas condicións esixidas neste prego. O autoservizo será atendido polo persoal da contrata que resulte necesario, con independencia de que existan pratos preparados dispostos para coller directamente polo usuario, debendo garantirse unha atención personalizada e fluida.

O licitador definirá a amplitude do autoservizo, que poderá ser a alternativa única para o espazo da Cantina, destinando a esta modalidade todo o espazo dispoñible; ou consideralo como un complemento da modalidade de cafetería e comedores con atención en mesa, compartindo ambas modalidades os espazos da Cantina. Neste último caso enténdese que a modalidade de autoservizo deberá ser máis sinxela e de menor alcance que no primeiro caso.



Deberán ofrecerse ao usuario pratos básicos, non expostos no moble, como alternativa aos pratos presentados no autoservizo, sen que a súa elección supoña incremento no prezo do menú, e, previo aviso do interesado, elaboraranse pratos coas opcións de baixo en sal, sen gluten, para diabéticos ou para outras incompatibilidades ou alerxias.

A partir das 14:00 horas deberán estar dispoñibles no expositor os pratos para elixir a composición do "Menú do día", así como do resto de acompañamentos, condimentos e bebidas que se oferten. Estes produtos deberán repoñerse continuamente ata as 16:00 horas.

Modalidade de cáterin,

A Fundación solicitará ao contratista a prestación deste servizo cunha antelación suficiente para a súa preparación, atendendo á tipoloxía, aforo e demais condicións do evento, que non será inferior a 24 horas para os servizos de cáterin para un aforo de ata 25 persoas, e de 48 horas nos demais casos.

É imprescindible a variedade a todos os niveis, tamén de prezo e gastronómica. O cáterin deberá ser capaz de adaptarse e aportar solucións de servizo segundo as diferentes características e tipoloxía de cada evento, horario, espazo e cliente.

Deberá prestarse atención á selección cualificada do persoal, como parte crítica do nivel de satisfacción do usuario, e tendo en conta o lugar institucional do complexo e as súas características arquitectónicas únicas.

Continuidade do servizo,

O adxudicatario procurará a continuidade dos servizos do edificio CECG e do Museo fora das horas de concentración habitual dos traballadores de complexo (almorzo e comida), mantendo servizos á carta máis sinxelos pero coa variedade e calidade esixida para o resto da oferta gastronómica.

O mesmo procurárase para os fines de semana e festivos nos mesmos espazos, ben continuando os "Menús do día" que máis adiante se describen, ou ben mediante menús alternativos ou servizos á carta, mantendo as mesmas obrigas xerais que para os resto da oferta gastronómica, adaptándoa á tipoloxía e número de visitantes do complexo durante os días sinalados.

Coordinación coas actividades no complexo,

O adxudicatario establecerá un sistema de comunicación e de coordinación continuo coa Fundación para coñecer os eventos que se celebren no complexo, de xeito que, cando sexa preciso, realice os axustes na súa oferta gastronómica para atender aos grupos de usuarios que conciten aqueles eventos, considerando o número e tipo de visitantes previstos, e as características e formato do evento.

8.2.- Menús,

O adxudicatario deberá elaborar, como mínimo, os seguintes menús, segundo as distintas modalidades de servizo,

M1-Menú do día, na modalidade de cafetería e comedores con atención en mesa,

O adxudicatario ofertará diariamente unha carta de pratos variada e na mesma se incluírán, alomenos, dous primeiros pratos e dous segundos pratos, entre os cales deberá ofrecerse, alomenos, un prato de pescado e outro de carne acompañados de guarnición, e tres sobremesas, café ou infusión. Ofreceráse unha carta de viños brancos e tintos con DO galegas, preferentemente.

Os primeiros pratos consistirán en sopas, caldos, entremeses, verduras frescas, ensaladas variadas, pasta, cremas, consomés, pescados, etc. Os segundos pratos consistirán en carnes ou pescados con guarnicións. As sobremesas consistirán en froita, lácteos, xeados e doces caseiros.

O "Menú do día" estará composto necesariamente por un primeiro, un segundo e unha sobremesa, de entre os que formen parte da carta, acompañados de pan e bebida (auga, refresco, cervexa, copa de viño), con café ou infusión. Os pratos serviránse en cantidade suficiente, reservándose a Fundación, en caso de discrepancia, a interpretación e cuantificación do que se entende por "cantidade suficiente". Todos os complementos como limón, aceite, vinagre, sal, pementa, azucre, etc. serán incorporados ao servizo sen custe engadido.

Os menús serán variados e incluírán produtos de tempada, cambiará todos os días sen repetirse na mesma semana. De igual xeito, dentro do mesmo mes ningunha semana poderá ter unha variación de menús igual ao de outra.

Para valorar a variedade e calidade dos menús, o licitador deberá presentar na oferta dúas propostas de menús semanais, un para a tempada de primavera-verán e outro para a de outono-inverno, coas receitas, características da elaboración e información nutricional de dous pratos primeiros e dous pratos segundos por tempada, ata un total de oito receitas. Ademais, a proposta deberá de incluír unha programación mensual orientativa para dous meses, un mes para cada unha das tempadas.

Dentro das alternativas de pratos proposta para o "Menú do día", deberá ofrecerse unha combinación completa que atenda á denominación de "Menú saudable". A tal efecto, na carta dos menús aparecerán sinalados con un logotipo específico aqueles pratos, primeiros, segundos e sobremesa, que compoñen este "Menú saudable". Este menú será baixo en calorías, que se indicarán de forma aproximada para cada prato, e será obxecto dunha programación semanal (de cinco días laborais) específica, de xeito que o usuario cotián poida coñecer de antemán, aínda de xeito aproximado, o contido calórico e a información nutricional dos menús programados para ese período.

O adxudicatario definirá os medios polos que comunicará diariamente aos clientes os diferentes menús coa información esixida, así como o xeito de coñecer anticipadamente a necesidade de menús alternativos (veganos, como exemplo).

O licitador poderá ofertar un medio menú consistente nun único prato principal, sobremesa, pan e bebida que non poderá superar o 65% do prezo fixado para o menú completo.

M2-Menú do día, na modalidade de autoservizo,

No caso de que o adxudicatario propoña a modalidade de autoservizo na Cantina, poderá establecer un "Menú do día" específico para este espazo, coas mesmas determinacións xenéricas que se estableceron no parágrafos anteriores. Obviamente, a carta de pratos poderán ser de calidade e variedade inferior aos da modalidade de cafetería e comedores con atención en mesa.



Tamén para esta modalidade e para valorar a variedade e calidade dos menús, o licitador deberá presentar na oferta dúas propostas de menús semanais, un para a tempada de primavera-verán e outro para a de outono-inverno, coas receitas, características da elaboración e información nutricional de dous pratos primeiros e dous pratos segundos por tempada, ata un total de oito receitas. Ademais, a proposta deberá de incluír unha programación mensual orientativa para dous meses, un mes para cada unha das tempadas.

M3- Menú executivo,

A demanda da Fundación, o adxudicatario ofertará unha carta de pratos na mesma se incluírán, cando menos, dous primeiros pratos e dous segundos pratos, entre os cales deberá ofrecerse, un prato de pescado e outro de carne acompañados de guarnición, e tres sobremesas, café ou infusión. Ofreceráse unha carta de viños brancos e tintos con DO galegas, preferentemente.

Os produtos a servir e preparar serán de calidade superior aos menús diarios, como tamén o será o enxoval (cristalería, manteis, xogo de cubertos, utensilios e accesorios en xeral).

Esta modalidade servirase no comedor reservado do edificio Museo, procurando a Fundación comunicar o número de comensais cunha antelación mínima de 24 horas.

M4- Menú almorzo,

O adxudicatario ofertará diariamente, dentro da modalidade de cafetería, cando menos un "Menú almorzo" consistente, como mínimo, por unha bebida quente, unha peza de bolería e un zume, de iguais características (calidade, cantidade, presentación) que os incluídos na "Lista de prezos fixados" no apartado 8.3.2.

M5.- Menú cáterin,

O adxudicatario ofertará ata tres menús de diferente rango para as actividades de cáterin que a Fundación lle poida solicitar, desde un menú sinxelo para pausas ou intermedios nos diferentes actos ata un menú máis elaborado para actos de especial relevancia, de acordo coas determinacións que expóñense de seguido. A Fundación reservase, en caso de discrepancia, a interpretación e cuantificación do que se entende por "cantidade suficiente".

Cáterin básico,

Serviranse, como mínimo, os seguintes produtos: café e auga quente con infusións en sobres, leites variadas (enteira, desnatada, vexetal, ...), zume natural de laranxa, auga mineral natural con e sen gas, pastas variadas e/ou biscoito caseiro,

Cáterin medio,

Serviranse, como mínimo, os seguintes produtos: viños brancos e tintos galegos con DO, cervexa (con ou sen alcohol), auga mineral natural con e sen gas, refrescos variados e alimentos en frío (fritos secos con ou sen sal, queixos variados e embutidos predominantemente galegos, conservas galegas de calidade),

Cáterin especial,

Serviranse, como mínimo, os seguintes produtos: viños brancos e tintos e espumosos, predominantemente galegos e de outras procedencias, todos con DO; cervexa (con ou sen alcohol); auga mineral natural con e sen gas; refrescos variados; alimentos en frío (fritos secos con ou sen sal, queixos variados e embutidos predominantemente galegos e de



outras procedencias, conservas galegas de calidade, ...) e alimentos quentes en forma de tapas caseiras (croquetas, tortilla, marisco rebozado, pinchos "da casa", ...).

8.3.- Produtos á venda,

O adxudicatario deberá expoñer a lista de prezos, selada pola Fundación, en lugar visible para usuarios, en galego, castelán, inglés, alemán e francés.

As características da lista deberán estar perfectamente definidas en canto o tipo de produtos, peso dos mesmos, volume, marcas comerciais, etc.,..., de tal forma que non poida existir confusión nos produtos ofertados.

8.3.1.- Menús.

Os prezos máximos, IVE incluído, que poderán establecerse para os diferentes menús que o adxudicatario debe elaborar se recollen de seguido. Os licitadores poderán ofertar prezos inferiores ou iguais, nunca superiores, o que sería motivo da súa exclusión.

	Menú	Prezo máximo
M.1	Menú do día (primeiro, segundo, sobremesa, pan, bebida e infusión), en modalidade de servizo en mesa,	11,00 €
M.1	Medio menú	7,15 €
M.2	Menú do día (primeiro, segundo, sobremesa, pan, bebida e infusión), en modalidade de autoservizo,	7,00 €
M.2	Medio menú	4,55 €
M.3	Menú executivo	18,00 €
M.4	Menú almuerzo	5,00 €
M.5	Menú cáterin	
	1- básico para menos de 25 persoas	4,50 €
	para menos de 75 persoas	
	para máis de 75 persoas	
	2- medio para menos de 25 persoas	9,00 €
	para menos de 75 persoas	



para máis de 75 persoas	
3- especial para menos de 25 persoas	18,00 €
para menos de 75 persoas	
para máis de 75 persoas	

Os prezos sinalados para os “Menú cáterin” se refiren prezos por persoa, e o licitador completará a oferta establecendo varios prezos para cada tipo de menú en función do número de asistentes previsto, de acordo coa seguinte escala,

- servizo para menos de 25 persoas,
- servizo para menos de 75 persoas,
- servizo para máis de 75 persoas,

O servizo de cáterin na CDC, ademais de un volume de negocio, supón tamén unha esixencia de cara as distintas empresas que poidan solicitar este servizo, o que implica unha prestación en consonancia cos espazos públicos que os albergan.

8.3.2.- Produtos de consumo con prezo máximo,

Os artigos á venda na área das cafeterías que, como mínimo, deberán ser ofertados polos licitadores e, polo tanto, incorporados á oferta, serán os que se indican na lista que se expón de seguido. Esta lista contén a relación dos produtos cos prezos máximos, IVE incluído, fixados pola Fundación. Os licitadores poderán ofertar prezos inferiores ou iguais, nunca superiores, o que sería motivo da súa exclusión.

Produto	Prezo máximo	Suma do grupo
Grupo de bebidas quentes		10,25 €
Café só	1,20 €	
Café cortado	1,20 €	
Café con leite	1,40 €	
Café con leite dobre	1,50 €	
Infusións	1,40 €	





Vaso leite	1,75 €	
Chocolate	1,80 €	
Grupo de augas minerais		9,70 €
Auga 1/3 sen gas (cristal)	1,20 €	
Auga 1/3 sen gas (plástico)	1,10 €	
Auga 1/3 con gas	1,50 €	
Augas ½ litro	1,70 €	
Augas litro ou litro ½	2,00 €	
Augas litro (cristal) ou litro ½ (cristal)	2,20 €	
Grupo de zumes		9,10 €
Zume de piña	2,20 €	
Zume de melocotón	2,20 €	
Zume de laranxa	2,20 €	
Zume de laranxa natural	2,50 €	
Grupo de cervexas		9,10 €
Caña de cervexa	2,00 €	
Corto cervexa	1,70 €	
Botella cervexa con alcohol 1/3	2,00 €	
Cervexa sen alcohol	2,20 €	
Grupo de viños e bebidas alcohólicas		7,90 €
Copa de viño	2,20 €	
Vermú	2,70 €	
Licores	2,20 €	
Outras bebidas de maior gradación alcohólica	8,00 €	



Grupo de refrescos		16,00 €
Refresco cola	2,00 €	
Refresco laranxa	2,00 €	
Refresco Limón	2,00 €	
Tónica	2,00 €	
Refresco de te	2,00 €	
Bebida isotónica laranxa/limón	2,00 €	
Mosto	2,00 €	
Refresco sen burbullas	2,00 €	
Grupo de bolería		12,65 €
Biscoito	1,50 €	
Croissant	1,50 €	
Napolitana	1,75 €	
Rosquilla tipo Donut ou similar	1,50 €	
Torta	2,80 €	
Churros ½ ducia	1,80 €	
Torrada de pan con aceite de oliva virxe	1,80 €	
Bocadillos		30,90 €
Bocadillo de xamón	4,00 €	
Bocadillo de queixo	3,20 €	
Bocadillo de chourizo	3,20 €	
Bocadillo de salchichón	3,20 €	
Sándwich mixto	2,80 €	
Sándwich vexetal	3,50 €	



Hamburguesas	5,00 €	
Montaditos	3,00 €	
Empanadillas	3,00 €	
Grupo de aperitivos		1,80 €
Aperitivos (snacks)	1,80 €	
Produtos frescos		9,90 €
Macedonia de froita variada	2,40 €	
Peza froita (laranxa ou mazá)	1,00 €	
Mini ensaladas	5,00 €	
logures	1,50 €	
Grupo de xeados (alomenos en temporada)		5,80 €
Xeado de cornete	3,40 €	
Xeado terrina ou similar	2,40 €	

Nota: Conforme ao previsto no artigo 126.6 da Lei de Contratos do Sector Público, autorízase con carácter excepcional a referencia a marcas/denominacións comerciais motivado porque non é posible facer unha descrición alternativa o bastante precisa e intelixible dos citados produtos en substitución da denominación da marca, sendo necesaria unha determinación o máis precisa do produto.

O café que se subministrará poderá ser tamén de comercio xusto, con acreditación xustificativa "FLO Cert", tanto café en grao como o moído no momento.

A Fundación poderá solicitar a subministración de botellas de auga ao prezo ofertado para entregar en calquera lugar do complexo para actividades que alí se realicen. Tamén se subministrará auga corrente (do grifo) para todos aqueles clientes que así o soliciten, ben durante a comida o en calquera outra circunstancia.

8.3.3.- Outros produtos de consumo con prezo máximo.

Ademais da relación de produtos fixados pola Fundación, os licitadores poderán presentar unha lista de produtos libres, que con carácter indicativo, se axustará a seguinte descrición;



Descrición dos grupos de produtos	Prezo máximo de cada produto
Tapas	
Racións	
Outros menús	
Outras bebidas	
Outros	

Este apartado só se enumera con carácter indicativo, xa que deben ser as empresas licitadoras as que deberán confeccionar a lista. Os prezos indicaranse co IVE incluído.

9.- Fidelización.

O adxudicatario poderá establecer políticas de fidelización para os seus clientes, especificamente para os membros do Club Gaiás e/ou das Agrupacións ou Asociacións de Amigos ou entidades equivalentes que se poidan crear no futuro. Tamén se organizará para facilitar o uso de tíques-comida por parte de aqueles colectivos de usuarios ou empresas que soliciten o seu uso.

10.- Prestación do servizo.

O adxudicatario prestará os servizos contratados de acordo coas seguintes obrigas:

10.1.- De carácter xeral,

- O servizo de restauración nos locais do edificios CECG prestarase de maneira ininterrompida durante o horario xeral de apertura ao público da CDC nos días laborais. O horario previsto na actualidade é o seguinte,

de 08:00 horas a 20:00 horas en inverno,
de 08:00 horas a 22:00 horas en verán (do 1 de abril ao 30 de setembro).

- O servizo de restauración nos locais do edificio Museo se prestará de maneira ininterrompida durante o horario xeral de apertura ao público da CDC. O horario previsto na actualidade é o seguinte,

de 08:00 horas a 20:00 horas en inverno,
de 08:00 horas a 22:00 horas en verán (do 1 de abril ao 30 de setembro), excepto venres, sábados e festivos, que será de 08:00 a 23:00 horas.

- O servizo de restauración no local do edificio CINC se prestará de maneira ininterrompida durante o seguinte horario,

de 08:00 horas a 16:00 horas en inverno,
de 08:00 horas a 15:00 horas en verán (do 1 de abril ao 30 de setembro),



- As terrazas exteriores poderán abrirse cando as condicións climatolóxicas así o permitan; a Terraza do Bosque pode ser obxecto dunha explotación máis esporádica.

Calquera modificación do horario será comunicado pola Fundación cunha antelación mínima de 15 días e será de obrigado cumprimento para o adxudicatario. Si se quixera ampliar o horario do servizo, este se fixará de común acordo entre a Fundación e o adxudicatario.

Nas ocasións en que a CDC albergue eventos fora do horario habitual de apertura ao público e así o solicite a Fundación ao adxudicatario cunha antelación mínima de 15 días, os locais deberán permanecer abertos aos visitantes no horario que se acorde entre ambas partes. A Fundación poderá facer uso desta prerrogativa un máximo de doce ocasións ao ano, salvo que o adxudicatario se ofrezca o cumprimento desta obriga un maior número de veces. En ambos casos, o licitador poderá ofertar unha ampliación do horario indicado nos parágrafos anteriores.

- A información sobre alérxenos deberá informar ao menos sobre os seguintes alimentos,

- cereais que conteñan gluten,
- crustáceos ou produtos a base de crustáceos,
- cacahuets e produtos a base de cacahuets,
- froitos de cáscara,
- moluscos e produtos a base de moluscos.

- O adxudicatario contratará ao persoal necesario para realizar a explotación dos servizos obxecto do contrato, notificando á Fundación calquera cambio que se produza durante o período de vixencia do contrato.

- O horario de carga e descarga de mercadorías será conforme as instrucións establecidas pola Fundación, respectando as normas xerais específicas que para estas operacións estean establecidas ou se poidan establecer.

- O adxudicatario deberá aportar produtos con garantía de marca para bebidas e envasados e poderá demostrar a trazabilidade de tódolos produtos alimenticios que compoñan a globalidade da oferta, levando un rexistro de produtos e provedores. Este rexistro pode ser solicitado e revisado pola Fundación en calquera momento durante a execución do contrato.

-O adxudicatario aportará calquera maquinaria ou enxoval necesarios para a prestación del servizo e que complete o adquirido pola Fundación. En concreto o adxudicatario aportará os utensilios, enxoval, cristalería, mantelería e demais bens necesarios (incluídos os Terminais de Punto de Venta), que deberán ser da calidade apropiada e adecuados ao lugar. Antes da súa aportación e incorporación ao servizo os bens deberán ser presentados á Fundación para a súa aprobación. O mantemento, conservación e reposición dos bens incluídos neste apartado corresponderá ao adxudicatario durante todo o período do contrato. A Fundación poderá requirir a reposición inmediata daqueles bens que, ao seu xuízo, non estean en condicións de continuar prestando servizo, ben pola súa capacidade funcional ou polo seu estado de conservación. Se durante o período de desenvolvemento do servizo o adxudicatario estimase necesario a incorporación dalgún novo ben dos descritos no parágrafo anterior, deberá obter previamente a aprobación expresa e por escrito da Fundación.

-O adxudicatario non poderá realizar modificacións na distribución, acabados, instalacións e moblaxe dos locais. No caso de que estime necesario realizar algún cambio ou ampliación deberá solicitalo á Fundación, xustificando a necesidade ou a oportunidade dos cambios propostos; se a Fundación estimase pertinente a solicitude procedería pola súa conta á realización dos cambios acordados. Nos cambios ou ampliacións realizadas rexerán as mesmas normas e condicións descritas neste prego para os locais, instalacións, moblaxe e equipos.



-Serán de conta do adxudicatario a obtención de licenzas, permisos e autorizacións necesarios para a apertura ao público do establecemento.

-O adxudicatario non poderá albergar substancias prohibidas ou ilegais, nocivas ou perigosas tanto nos locais de restauración como nos espazos de almacenamento e demais locais postos a súa disposición pola Fundación. Tampouco poderá ter animais de ningunha especie, nin motores ou máquinas que produzan vibracións ou ruidos molestos para os demais ocupantes do inmovible, ou que poidan afectar de calquera xeito a este.

-Cando as condicións metereolóxicas así o permitan o adxudicatario habilitará e atenderá terrazas exteriores, dispoñendo a tal efecto a moblaxe indicada neste prego. Corresponderá tamén ao adxudicatario a colocación e posterior recollida da moblaxe desde os locais de almacenamento dispostos pola Fundación.

-O adxudicatario terá sempre á vista do público e á súa disposición unha lista completa e selada pola Fundación, cos prezos dos bens que se poden consumir ou adquirir nos establecementos.

-A entrega de chaves polo adxudicatario a calquera traballador ou responsable do negocio deberá ser comunicada á Fundación, asumindo aquél a responsabilidade polo mal uso de aquelas que se lle entreguen. Ao finalizar o contrato todas as chaves deberán ser devoltas á Fundación.

-O adxudicatario comunicará á Fundación calquera incidencia ou anomalía que coñeza e que poida afectar á seguridade das instalacións da CDC ou a dos seus usuarios.

10.2.- Seguridade e hixiene.

O adxudicatario deberá cumprir escrupulosamente as medidas e protocolos de seguridade actuais, e as que no futuro poidan existir, que a Fundación poida establecer e aquelas outras derivadas da lexislación vixente, especialmente as referentes á actividade de restauración, nomeadamente o Real Decreto 640/2006, de 26 de maio, polo que se regulan determinadas condicións de aplicación das disposicións comunitarias en materia de hixiene, da produción e comercialización dos produtos alimenticios e o Real Decreto 3484/2000, de 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas. O adxudicatario está obrigado a garantir a seguridade alimentaria dos clientes tomando ademais as seguintes medidas:

- a- Procurar a formación a todo o persoal contratado no que respecta a estes asuntos.
- b- Utilizar produtos de limpeza e desinfectación de alta calidade e homologados.

10.3.- Habilitación dos traballadores.

Todos os traballadores encargados das cafeterías terán o carné de manipulador de alimentos antes de seren contratados, podendo exixir a Fundación o xustificante de ter superadas as probas coa periodicidade que estableza a regulamentación sanitaria de aplicación. A Fundación poderá exixir que aqueles traballadores que, ao seu xuízo, non cumpran as exixencias do presente prego, ou por calquera outro motivo razoable e debidamente xustificado, sexan retirados inmediatamente dos servizos incluídos no contrato.

10.4.- Reposición das instalacións e da maquinaria.

A Fundación realizará a reposición das instalacións e dos equipos da súa propiedade, unha vez que esgotaran a vida útil e tras un uso correcto por parte do adxudicatario durante todo o tempo de vida previsto para cada equipo. Trala firma do contrato e antes do inicio da actividade se elaborará un primeiro inventario que será asinado por ambas partes.

10.5.- Conservación, mantemento e devolución de equipos.

O adxudicatario obrigase a conservar e manter en bo estado tódolos equipos que lle sexan entregados, así como a repóñelos no caso de deterioro imputable a un uso incorrecto dos



mesmos, efectuando pola súa conta as reparacións necesarias para devolvelos en perfecto estado no momento de cancelación do contrato, dentro do lóxico desgaste producido polo tempo de utilización. Asimesmo deberá facer fronte ao pago das cuotas de mantemento dos equipos para que estean sempre en perfectas condicións de uso. Unha vez finalizada o contrato o adxudicatario está obrigado a devolver todos os bens que lle entregou a Fundación de forma inmediata, deixando constancia mediante un acta de entrega, unha vez que a Fundación realice a auditoría do estado das instalacións e equipos.

10.6.- Imaxe do servizo.

As instalacións postas a disposición do adxudicatario (locais públicos, almacéns e outros locais de servizo) deberán estar en todo momento limpas e mantidas de xeito que a percepción de clientes e visitantes sexa satisfactoria. A barra e as mesas deberán estar recollidas e limpas en todo momento.

10.7.- Calidade do servizo.

O servizo das cafeterías, comedores e terrazas será áxil e rápido, dentro dos tempos normais de mercado para cada tipo de establecemento, a fin de satisfacer á clientela. O trato e a atención ao cliente será en todo momento correcto, amable e educado non permitíndose ningún tipo de desconsideración cos clientes ou visitantes.

Para o control da calidade se disporán de dous mecanismos:

- a). A través dun formulario de queixas e suxestións posto a disposición dos clientes.
- b). Coa posta a disposición permanente dun libro de reclamacións.

10.8.- Limpeza das instalacións.

O adxudicatario deberá manter ordenados e limpos os locais e o conxunto de bens propios da explotación, tanto os ubicados no interior (que se limparán diariamente) como no exterior. Ademais deberá realizar unha limpeza a fondo das instalacións internas unha vez á semana e á finalización do contrato. Os produtos e materiais de limpeza serán acordes aos materiais empregados na construción dos edificios e locais e deberán ser aprobados pola Fundación previamente. Os cubos e colectores de lixo estarán perfectamente limpos coa tapa de peche hermético e vaciaranse e lavaranse diariamente, debendo depositarse nun lugar adecuado e non visible cara o público e ser trasladados ao finalizar o día dentro do horario e ao lugar asignados previamente pola Fundación. O adxudicatario aplicará un programa de desinfección e desinsectación por períodos semestrais, como mínimo, e puntualmente cando así o estime necesario a Fundación. Os tratamentos serán efectuados por unha empresa autorizada e á finalización de cada tratamento deberá entregar á Fundación unha copia do certificado dos traballos realizados.

10.9.- Informes á Fundación.

O adxudicatario deberá facilitar no primeiro trimestre do ano os seguintes informes a la Fundación relativos ao exercicio do ano anterior:

- Ventas brutas totais, indicando desglose por conceptos e prezos individuais para cada un dos produtos da oferta gastronómica descrita na cláusula 8 do presente prego, atendendo á clasificación e detalle alí expresados,
- Número total de clientes ou operacións de venda por día, desglosados segundo o indicado anteriormente,
- Informe sobre acontecementos especiais ou incidencias,
- Informe sobre produtos especialmente demandados,
- Informe sobre o persoal: contratos formalizados no exercicio, altas e baixas, TC2 mensuais, e detalle sobre prevención de riscos laborais, planes de seguridade e saúde, planes de formación, planes de conciliación e demais circunstancias sobre persoal que se deriven da oferta do adxudicatario,
- Informe sobre execución de controis de calidade e de execución do programa de desinsectación e desinfección,



- Propostas de mellora para a prestación do servizo ou de calquera das súas actividades,

A información detallarase para o total dos servizos e tamén desglosada para cada ún dos espazos asignados: edificio CECG, edificio CINC, edificio Museo e Terraza do Bosque. Para o volume de operacións do exercicio o adxudicatario aportará a información contable e, no seu caso, fiscal que resulte procedente. A tales efectos, deberán levar a cabo unha contabilización separada da explotación do servizo de restauración da CDC.

A Fundación poderá ampliar ou redefinir os informes a realizar polo adxudicatario en calquera momento do contrato, dando un prazo de un mes ao adxudicatario para a súa adaptación ás novas normas.

10.10.-Normativa de aplicación.

A execución do servizo axustarase á normativa vixente en materia de hixiene e seguridade alimentaria, así como ás normas aplicables en materia de consumo en defensa do consumidor e usuario, e son especialmente de aplicación as seguintes normas:

- Decreto 108/2006, de 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafeterías da Comunidade Autónoma de Galicia.
- Real decreto 3484/2000, do 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas, e referida á aplicación do establecido nas guías de prácticas correctas de hixiene e sistemas de autocontrol APPCC (análise de perigos e puntos de control críticos) para este tipo de establecementos.
- Real decreto 640/2006, de 26 de maio, polo que se regulan determinadas condicións de aplicación das disposicións comunitarias en materia de hixiene, da produción e comercialización dos produtos alimenticios.
- Real decreto 109/2010, do 5 de febreiro, polo que se modifican diversos reais decretos en materia sanitaria para a súa adaptación á Lei 17/2009, do 23 de novembro, sobre o libre acceso ás actividades de servizos e o seu exercicio, e á Lei 25/2009, do 22 de decembro, de modificación de diversas leis para a súa adaptación á Lei sobre o libre acceso ás actividades de servizos e o seu exercicio.
- Real decreto 191/2011, de 18 de febreiro, sobre Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.
- Real decreto 1420/2006, do 1 de decembro, sobre prevención da parasitose por anisakis nos produtos da pesca subministrados por establecementos que serven comida aos consumidores finais ou a colectividades.
- Lei 2/2012, do 28 de marzo, galega de protección xeral das persoas consumidoras e usuarias.
- A Lei 42/2010, do 30 de decembro, pola que se modifica a Lei 28/2005, do 26 de decembro, de medidas sanitarias fronte ao tabaquismo e reguladora da venda, a subministración, o consumo e a publicidade dos produtos do tabaco. En cumprimento desta normativa, está prohibido fumar en todas as dependencias e locais destinados ao servizo da cafetería e de comedor. Débese facer constancia desta prohibición mediante carteis informativos colocados en lugares visibles do recinto da cafetería. Tampouco está permitida a instalación de máquinas expendedoras de tabaco, nin a súa venda.
- Real decreto 126/2015, de 27 de febreiro, polo que se aproba a norma xeral relativa á información alimentaria dos alimentos que se presenten sen envasar para a venda ao consumidor final e ás colectividades, dos envasados nos lugares de venda a petición do comprador, e dos envasados polos titulares do comercio ao por menor.





10.11.-Responsabilidade.

O adxudicatario responderá fronte a terceiros dos danos que se poidan derivar do funcionamento dos servizos, de acordo co disposto na Lei 9/2017, de 8 de novembro, de contratos do sector público.

11.- Medios humanos.

Para a execución do obxecto desta contratación, o adxudicatario poderá empregar:

- Persoal propio que con dedicación habitual se destinará á CDC.
- Persoal propio que de forma descontinua poderá intervir para dar cumprimento coas necesidades puntuais relacionadas con eventos.

O adxudicatario contratará ao persoal necesario para realizar a explotación dos servizos obxecto do contrato, notificando á Fundación calquera cambio que se produza durante o período de vixencia do contrato.

O persoal irá uniformado con roupa de uso exclusivo para este complexo, de acordo coa proposta de uniformidade aprobada previamente pola Fundación; e irá correctamente vestido, aseado e con aspecto coidado.

O adxudicatario acreditará o cumprimento do convenio colectivo vixente no sector.

O persoal que o contratista destine á prestación do destino deberase someter ás normas sobre salubridade, seguridade e control en vigor.

O contratista presentará o certificado de manipulador de alimentos expedido pola Dirección Xeral de Saúde Pública da Xunta de Galicia, e as súas oportunas renovacións, de todos os empregados que de forma permanente ou ocasional destine a prestación do servizo.

O contratista nomeará unha persoa ou encargado que o represente no lugar de prestación do servizo, con poderes para adoptar decisións en virtude das reclamacións efectuadas polos usuarios e vivirá persoalmente para que as tarefas a realizar sexan levadas a cabo nos termos establecidos no contrato.

12.- Seguridade e hixiene alimentaria.

1- A empresa adxudicataria será a única responsable da calidade e do bo estado dos alimentos. Asemade disporá de guías de prácticas correctas de hixiene baixo a aplicación dos principios APPCC (análise de perigos e puntos críticos de control), que presentará no prazo de dous meses desde a formalización do contrato.

2- En calquera momento a Fundación poderá realizar controis de calidade externos e aleatorios. O adxudicatario facilitará toda a información que se precise e o acceso a todas as instalacións, locais e equipamentos.

3- O adxudicatario será responsable de implantar e manter actualizado un plan de trazabilidade, documentado e con rexistros correspondentes, como parte do seu sistema de autocontrol, en cada un dos locais explotados. Coñecerase a trazabilidade das materias primas con factura das mesmas e deberán ter un correcto almacenamento e adecuado método de conservación.

13.- Infraccións e penalizacións.

As infraccións nas que incurra o adxudicatario clasifícanse en leves, graves e moi graves.

Serán faltas leves,

- a)-O descuido ou mera negligencia no cumprimento das obrigas contractuais que non comporten prexuízos apreciables na prestación dos servizos, detectadas ben directamente ou ben polas auditorías realizadas pola Fundación.
- b)-As incorreccións do persoal do adxudicatario cos usuarios que, polas circunstancias que concorran, non sexan susceptibles de calificálas como graves ou moi graves.
- d)-As actuacións que afecten á falta de dilixencia na atención ao público ou retraso inxustificado na prestación do servizo, que pola súa entidade non constitúan outro tipo de faltas.
- e)-A detección dun perigo leve para a saúde, acreditada por calquera das auditoras ás que a Fundación someta ao servizo contratado

Serán faltas graves,

- a)-A desconsideración grave cos usuarios ou clientes.
- b)-As discusións ou altercados promovidos polo persoal do servizo ou cando este interveña de forma activa, aínda que se suscitase polos usuarios.
- c)-O incumprimento ou inobservancia das obrigas establecidas no apartado 8 deste prego.
- d)- A intoxicación leve ocasionada a algún usuario e debidamente acreditada.
- e)-A reincidencia na comisión de tres faltas leves nun período dun ano natural.

Serán faltas moi graves,

- a)-Os altercados ou alborotos ocasionados polo personal do servizo.
- b)-Actuacións que leven a situacións de non abastecimento de artigos ou produtos no servizo.
- c)-O peche do estableCECGento por máis de cinco días no período dun ano natural, salvo que medie autorización expresa por parte da Fundación.
- d)- A intoxicación grave ocasionada a algún usuario e debidamente acreditada.
- e)-A reincidencia na comisión de tres faltas graves nun período dun ano natural.

Penalizacións,

As infraccións leves corresponderalles unha penalización de 0 ata 60 euros, as graves en contía comprendida entre 60 e 150 euros e as moi graves con penalización comprendida entre 150 e 600 euros ou a extinción do servizo a criterio da Fundación.

A 15 de abril do 2019 no Monte Gaiás
Fundación Cidade da Cultura de Galicia
Oficina Técnica



Benito García Caramés

PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS PARA A CONTRATACION DA CONCESIÓN DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN DA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA MEDIANTE PROCEDEMENTO RESTRINXIDO NON SUXEITO A REGULACIÓN HARMONIZADA (2019-005-SER-A)

Anexo 1

INFORME: Relación de instalacións da Cantina

Alcance: Relación de equipamento de hostalería no local 223 do edificio CECG (Cantina) e do local 222 de Museo.
 Descrición de instalacións de extracción do local 223 do edificio CECG e local 222 de Museo.

Fecha: 27/03/2019

1- EQUIPAMIENTO HOSTALERÍA

1-a) Equipamento instalado e en funcionamento,

Unidades	Descrición
1	Horno mixto ANGELO PO FM423E1. Estructura de acero inoxidable AISI 304 18/10. Portabandejas desmontable. Panel de mandos digital. Dimensiones 700x500x500mm
1	Lavavajillas UNIVERBAR modelo LOGOS. Medidas 600x630*835mm. Cesta cuadrada de 500x500mm. Potencia calderín 3000W. Potencia cuba 2000W. Duración ciclo lavado 120'
1	Lavavajillas SAMMIC modelo P-50 Medidas 600x600*825mm. Cesta cuadrada de 500x500mm. Potencia calderín 3170W. Potencia cuba 2500W. Duración ciclo lavado 180'
1	Fabricador de cubitos de hielo SIMAG SCRIN-45 A. Capacidad 45kg/24horas. Fabricación de cubito de 40 gramos. Dimensiones 485x570x820+(130) mm. Capacidad cuba 20kg.
1	Exprimidor de zumos SAMMIC ECM. Manual. Potencia 130 w. Producción 200 naranjas/hora. Dimensiones 200x280x340
1	Cortadora de fiambre BRAHER USA-250
1	Expositor de tapas con 1 piso y luz. Modelo ST-1500. Medidas 1466x365x180mm. Puertas correderas de metacrilato. Unidad condensadora remota instalada a distancia de 390x350x228 mm y gas refrigerante R134a.
1	Mesa para unidad condensadora expositor Realizada en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas 800x600x850mm
1	Armario expositor vinos WP-150 . Capacidad 30 botellas. Potencia 180W. Dimensiones 595x595x840mm
1	Botellero CORECO BE-150A. Realizado en acero inoxidable AISI 304 18/10 e interior de aluminio. Medidas 1500x550x850. Potencia 250W.
1	Botellero CORECO BE-200A. Realizado en acero inoxidable AISI 304 18/10 e interior de aluminio. Medidas 1900x550x850. Potencia 300W.

1	Mueble contraestrador refrigerado Realizado en acero inoxidable AISI 304 18 /10. De 4835x660x1050mm. Incluye contraestradosr refrigerado con una capacidad de 740 litros y una potencia frigorífica de 590W.
1	Mueble contraestrador Realizado en acero inoxidable AISI 304 18/10. De 3515x660x1050mm. Incluye mueble estantería con 2 estantes de 1500mm y 1 estante de 2000mm.
1	Grifo- ducha 2 aguas
1	Conjunto grifo con válvula de pedal
1	Grifo 2 aguas GDA

1-b) Equipamento en funcionamento gardado no almacén,

1	Plancha eléctrica vitrocerámica SAMMIC PV-400. Potencia 2500 W. Dimensiones 400x600x190mm
---	--

2- INSTALACIÓNS DE EXTRACCIÓN

Instalación extracción local 223 do edificio CECG
(Capacidade máxima 1.500 m³/h, non ampliable)

Unidades	Descrición
1	Campana extractora Realizada a medida en acero inoxidable AISI-304 18/10. Incluye 3 filtros de lamas en acero inoxidable
1	Chimenea de doble pared AISI 304 DINAK EI30. Diámetro 250mm. 38 metros
1	Caja extractora S&P modelo CVST-12/6-0,55kW. Incluye variador de frecuencia INVERTEK-1CV

Instalación extracción local 222 do Museo
(Capacidade máxima 1.700 m³/h, ampliable ata o entorno de 8.000 m³/h)

Unidades	Descrición
1	Chimenea DINAK EI30. Diámetro 250mm. 25 metros
1	Caja extractora SODECA modelo ckdr/ew 280-2/1 Incluye variador de frecuencia

PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS PARA A CONTRATACION DA CONCESIÓN DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN DA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA MEDIANTE PROCEDIMENTO RESTRINXIDO NON SUXEITO A REGULACIÓN HARMONIZADA (2019-005-SER-A)

Anexo 1

Planos de situación e de distribución dos diferentes locais asignados

Relaciónanse de seguido os planos e locais incluídos, así como observacións e aclaracións aos mesmos,

Título dos planos,

-CANTINA_2019_situación dos espazos,

Plano do conxunto da CDC sinalando en círculos vermellos a ubicación dos diferentes locais e espazos: Cantina no edificio CECG (ou CEM segundo a grafía dos planos de arquitectura), Roupeiro no edificio CINC, Cafetería no edificio Museo e Terraza do Bosque.

-CANTINA_2019_CEM Aa 103a,

Local denominado A Cantina no edificio denominado CECG no PPT; dispóñense os locais 222 Cantina, 223 Comedor, 224 Almacén anexo á Cantina; polo espazo número 228 accédese aos aseos do edificio (220 e 221) e á sala de lactancia (219). No comedor (223) unha cortina permite establecer un espazo máis reservado, tal e como se mostra no plano, aínda que a cortina pode descorrerse e pregarse cara á parede, dispoñendo da totalidade do espazo de comedor.

-CANTINA_2019_MUS_ Af 103a,

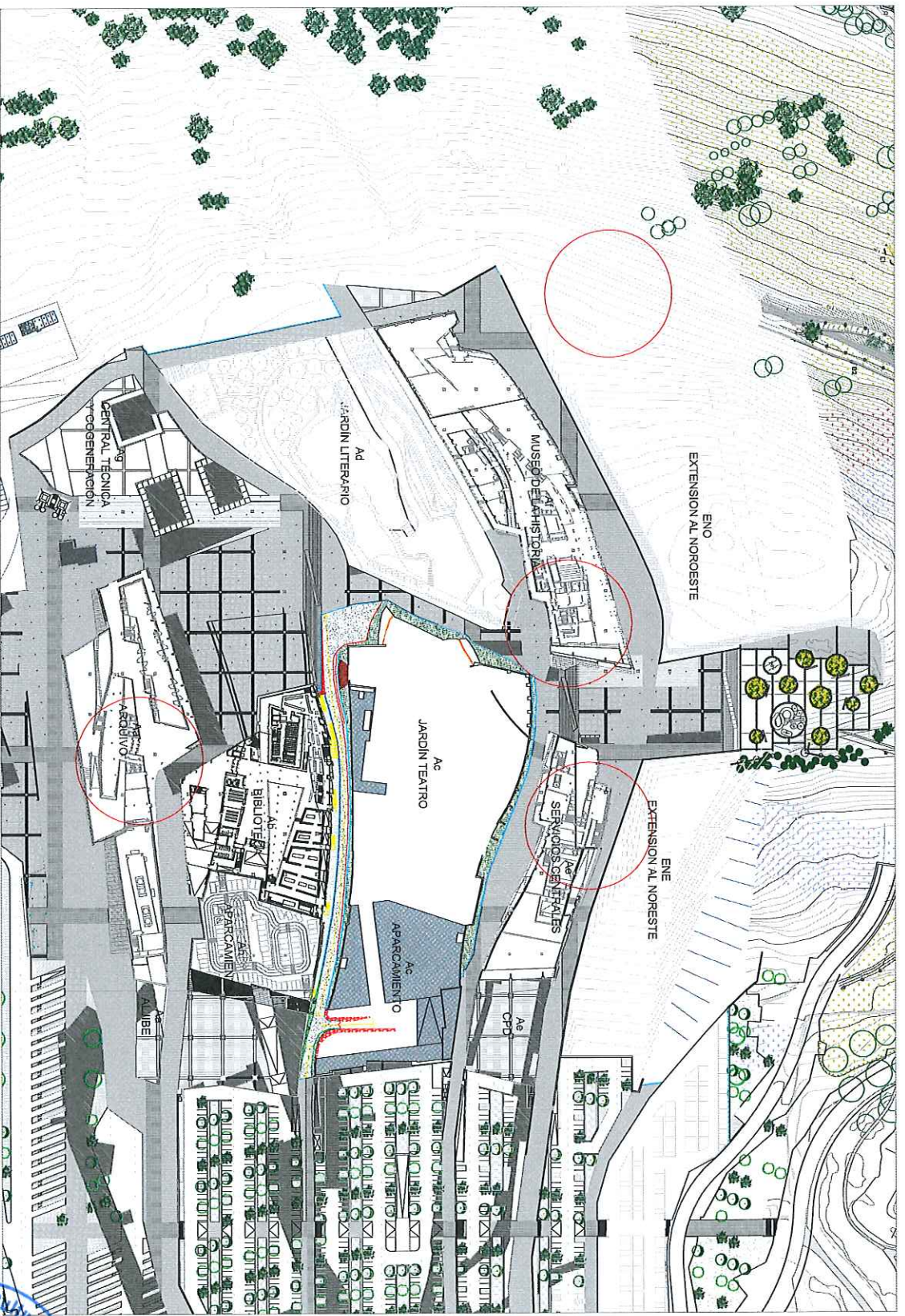
Asígnase o local 222, que corresponde á cociña; o local 217, comedor; o local 216, comedor reservado. A Fundación abrirá un acceso desde o local 217 ao 216 e un paso desde o local 222 á escaleira E2 e, desde esta, ao ascensor A2 que permite o acceso aos locais do sótano, que se identifican mais adiante. Os debuxos da barra no comedor, da organización da cociña, do acceso ao comedor reservado e do acceso ata o ascensor, se refiren a unha proposta ou exemplo de organización aportados pola Fundación, pero están sen executar, correspondendo a construción da barra do comedor (217) e a organización da cociña (222) ao adxudicatario, nos termos expostos nas cláusulas 4.1.c.1, 4.1.c.2 e 4.1.c.3 do PPT.

-CANTINA_2019_CINC_Ae 102a,

Locais do Roupeiro no edificio CINC, cafetería con barra (local 102) e coa distribución organizada polo actual prestador do servizo e almacén anexo (local 103).

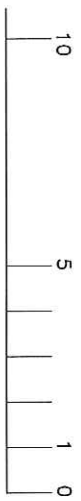
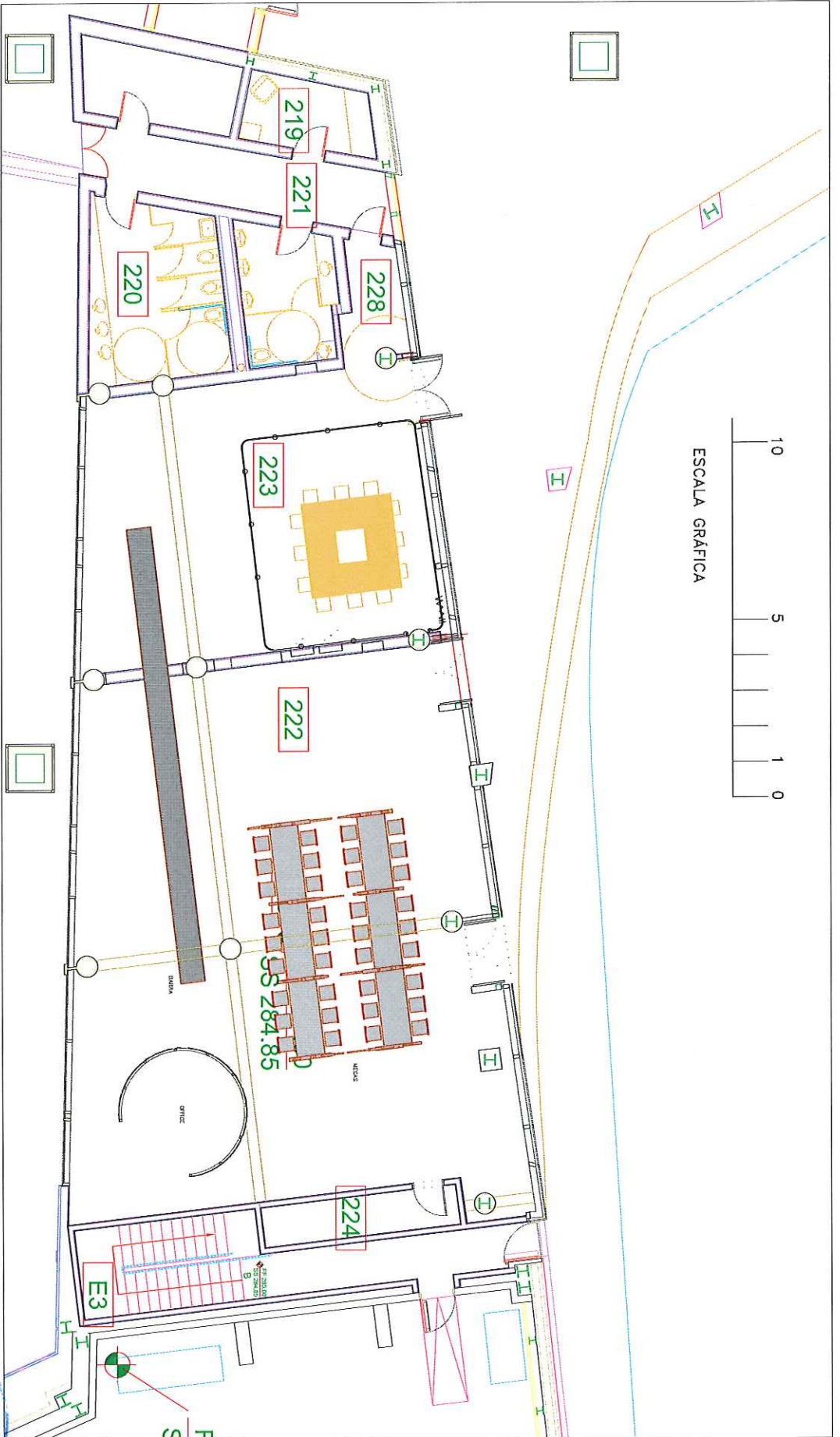
-TERRAZA T01,

Distribución e ubicación da Terraza do Bosque, co moblaxe fixo en formigón armado; as sombrillas debuxadas son as mesmas sombrillas descritas no apartado Terrazas exteriores da cláusula 6 do PPT, e que se poden colocar nos taladros existentes e cos accesorios xa dispoñibles a tal efecto.



CANTINA_2019_situación dos espazos





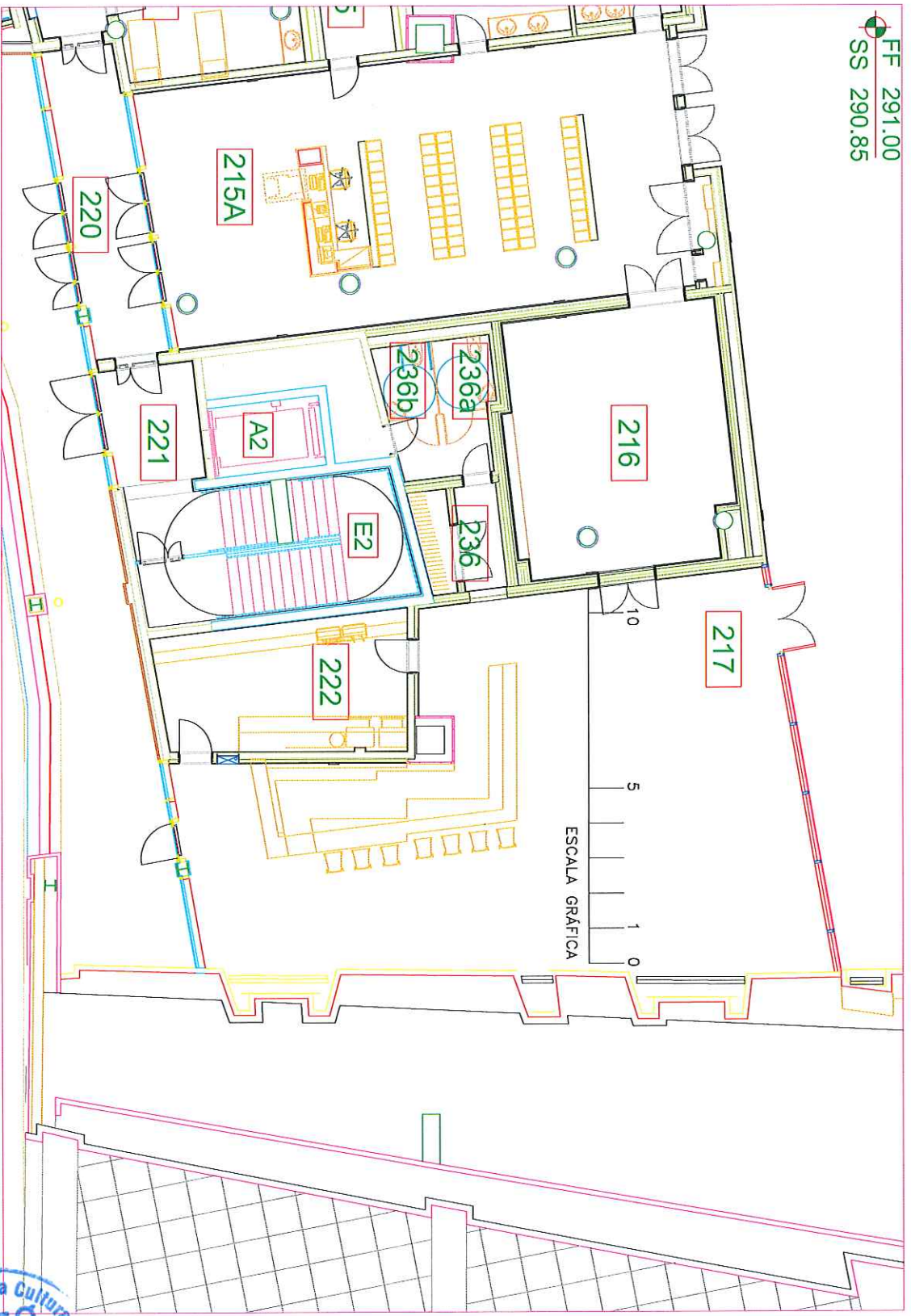
ESCALA GRÁFICA

SUMARIO DE SUPERFICIES - CENTRO DE EMPLEAMIENTO		
NO.	NOMBRE DEL AREA	SUPERFICIE
208	ASEOS DE CABALLEROS	11,20M ²
219	SALA DE LACTANCIA	17,00M ²
220	ASEOS DE SEÑORAS	20,20M ²
221	VESTIBULO	18,21M ²
222	CANTINA	178,00M ²
223	RESERVADO DE CANTINA	70,00M ²
224	ALMACEN DE CANTINA	62,10M ²

CANTINA_2019_CEM A



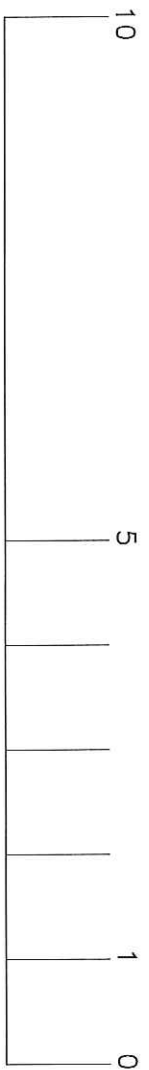
FF 291.00
 SS 290.85



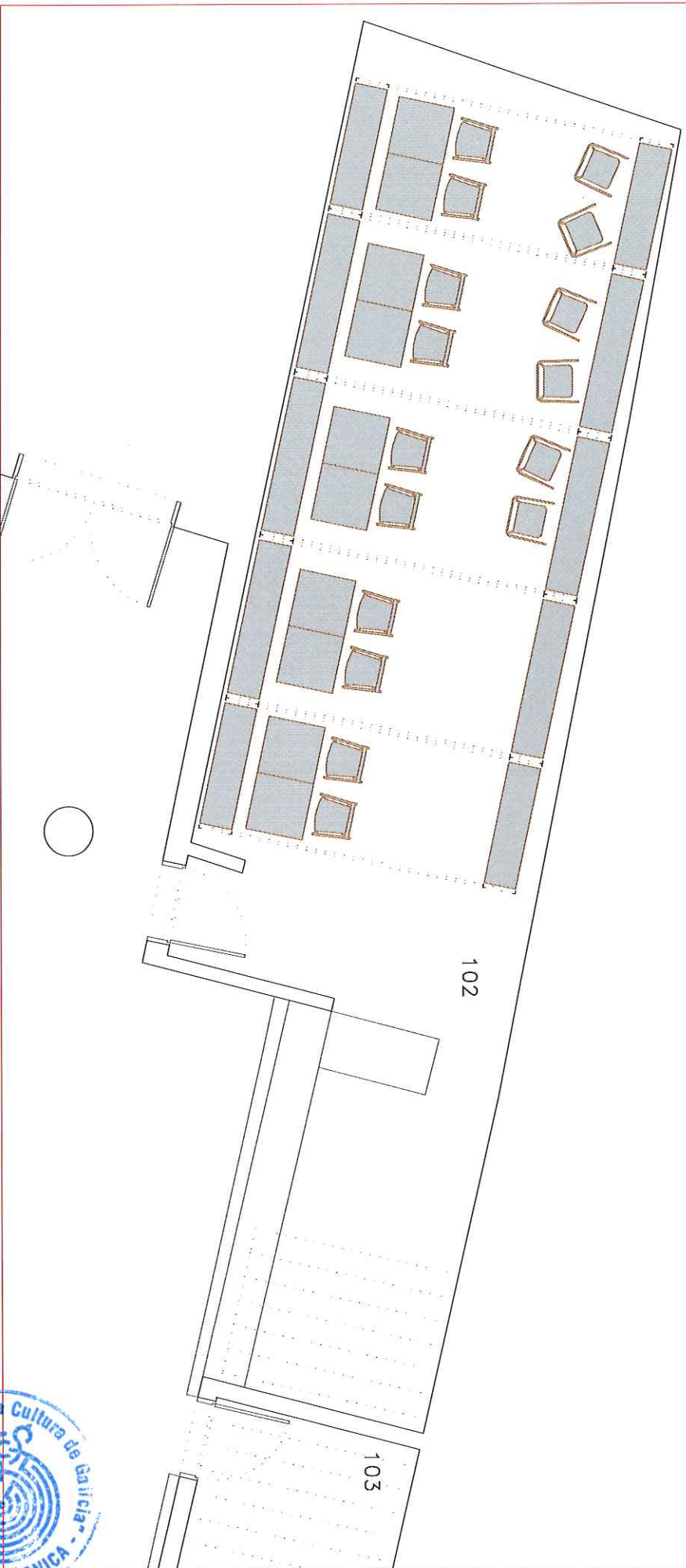
216	FUTURO RESERVADO	45,35 M2
217	CANTINA / RESTAURANTE	156,93 M2
222	COCINA CANTINA / RESTAURANTE	26,21 M2

CANTINA_2019_MUS Af 103a





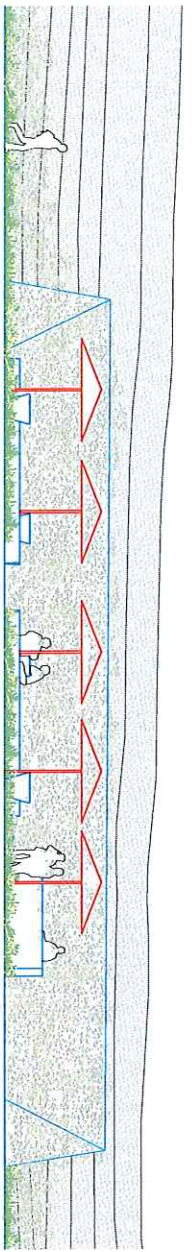
ESCALA GRÁFICA



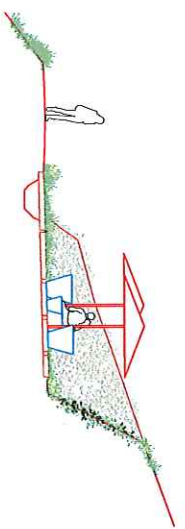
102	CANTINA ROUPEIRO	61,70 M ²
103	ALMACEN CANTINA	12,03 M ²

CANTINA_2019_CINCO Ag 102A

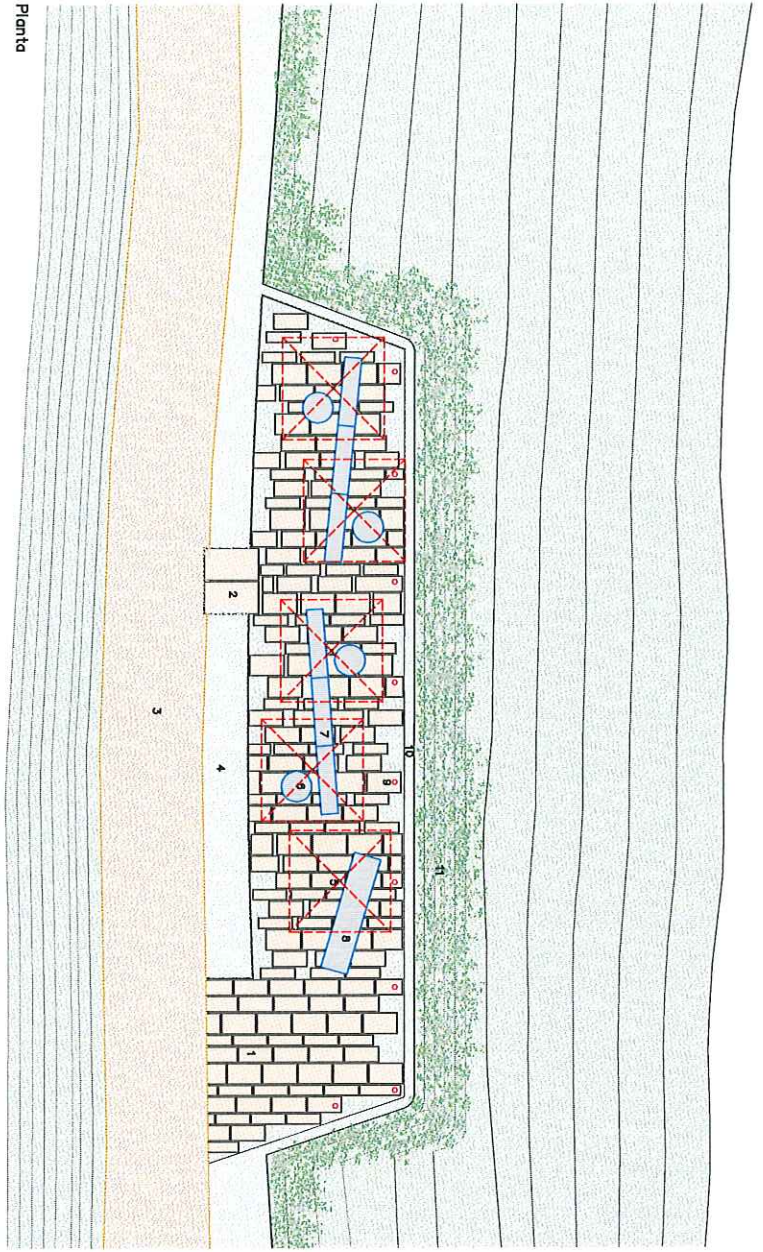




Sección longitudinal

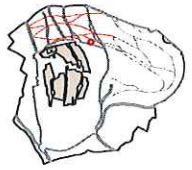


Sección transversal



Planta

- LEYENDA**
1. Pavimento de losas de granito alveares
 2. Pazo de cuneta de granito
 3. Zona peatonal en zona empinada
 4. Sombra
 5. Sombreira
 6. Mesa monolítica de horniçón prefabricado modelo HA-25
 7. Borne monolítico de horniçón prefabricado modelo HA-25
 8. Borne
 9. Luminaria
 10. Canteira
 11. Vello en terreno natural empinado con plantación de brezo



TERRAZA

Acordonamiento de la zona sur del Bosque de Callejón de la Cruz
 Situación: Monte Gato, Santiago de Compostela
 Promotor: Fundación Odeca de Cultura de Caligo

Alberca, Paredado, Pardo, José Valdemar Durán, Mercedes Rodríguez Rodríguez
 PVP: 2017
 PVP: 2017





PREGO DE PRESCRICIÓNS TÉCNICAS PARA A CONTRATACION DA CONCESIÓN DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN DA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA MEDIANTE PROCEDIMENTO RESTRINXIDO NON SUXEITO A REGULACIÓN HARMONIZADA (2019-005-SER-A)

Anexo 1

Planos de instalacións dos locais asignados

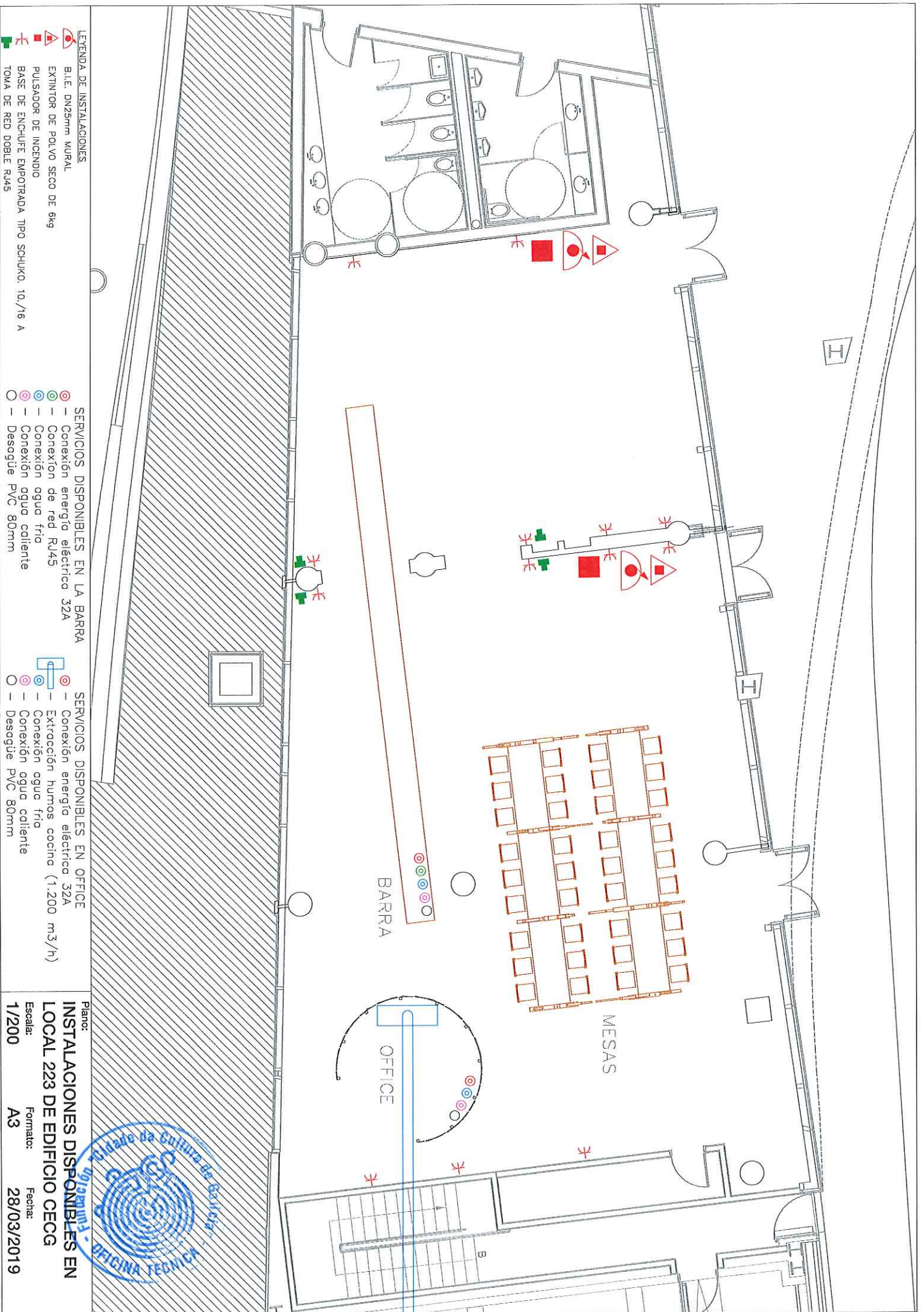
Relaciónanse de seguido os planos e locais incluídos, así como observacións e aclaracións aos mesmos,

Título dos planos,

- Instalacións dispoñibles en local 223 de edificio CECG,
Local denominado A Cantina,
- Instalacións dispoñibles en local 013 de edificio BAG,
Local para almacén da Cantina,
- Instalacións dispoñibles en local 222 de edificio Museo,
Ademais do local 222, que corresponde á cociña; sinálanse o local 217, comedor; o local 216, comedor reservado e local 240, terraza exterior (paseo cuberto). A Fundación abrirá un acceso desde o local 217 ao 216 e un paso desde o local 222 á escaleira E2 e, desde esta, ao ascensor A2 que permite o acceso aos locais do sótano, que se identifican no apartado seguinte.
- Instalacións dispoñibles en locais 011 e 012 do edificio Museo,
- Instalacións dispoñibles en local 102 de edificio CINC,
Ademais do local 102, cafetería Ou Roupeiro, o adjudicatario dispoñerá do local 103 (12,03 m² baixo unha escaleira) como almacén e do local 132 para zona de lavado (o actual prestador do servizo dispuxo un lavavajillas neste espazo),
- Instalacións dispoñibles en Terraza Bosque de Galicia Fase II,

(As escalas indicadas nos planos unicamente son utilizables directamente para os formatos de papel que tamén se indican)





LEYENDA DE INSTALACIONES

- B.I.E. DN25mm MURAL
- EXTINTOR DE POLVO SECO DE 6kg
- PULSADOR DE INCENDIO
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO SCHUKO. 10./16 A
- TOMA DE RED DOBLE RJ45

SERVICIOS DISPONIBLES EN LA BARRA

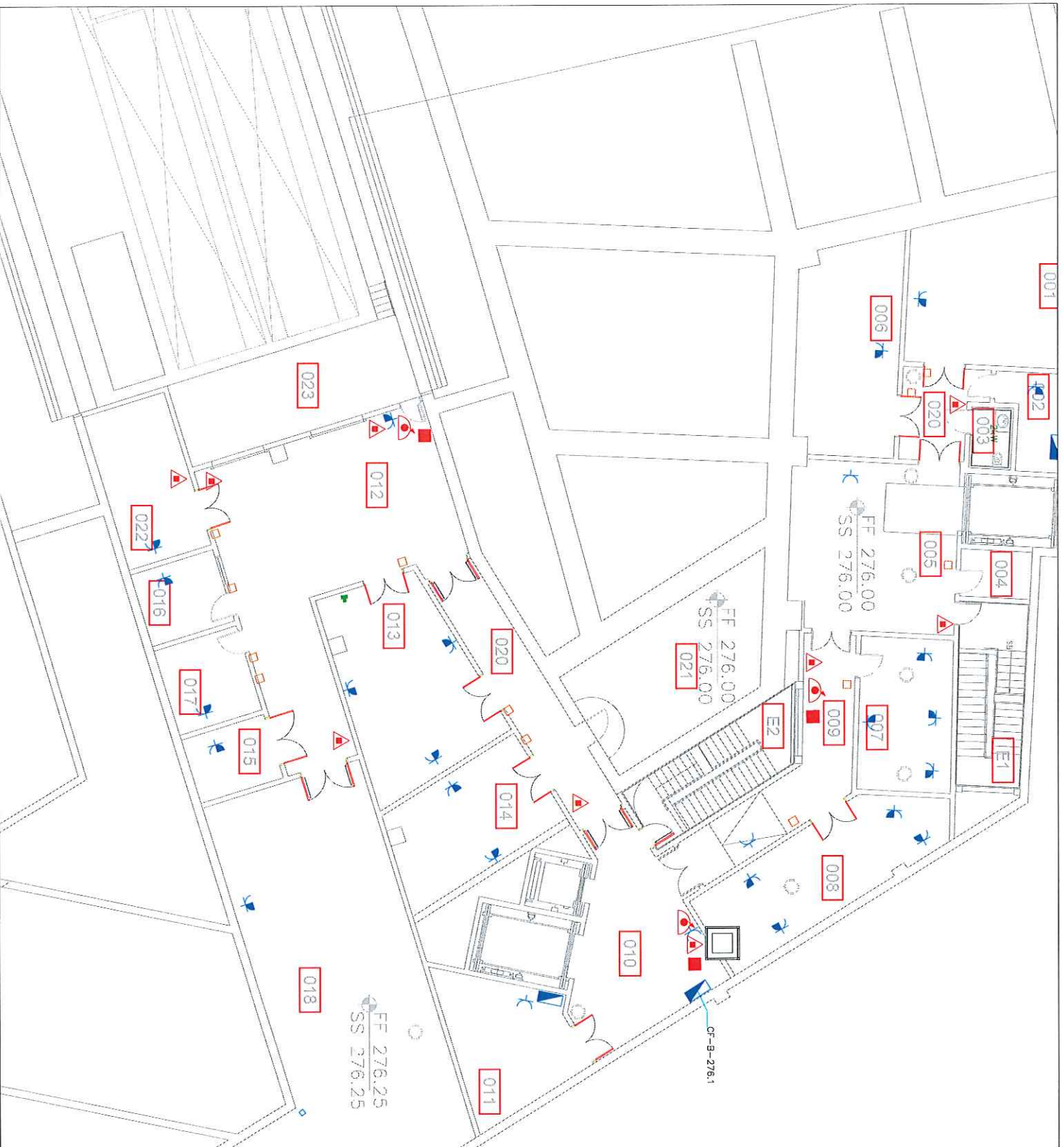
- Conexión energía eléctrica 32A
- Conexión energía eléctrica 32A
- Conexión de red RJ45
- Conexión agua fría
- Conexión agua caliente
- Desagüe PVC 80mm

SERVICIOS DISPONIBLES EN OFFICE

- Conexión energía eléctrica 32A
- Extracción humos cocina (1.200 m³/h)
- Conexión agua fría
- Conexión agua caliente
- Desagüe PVC 80mm

Plano:
INSTALACIONES DISPONIBLES EN
LOCAL 223 DE EDIFICIO CECG
 Escala:
 1/200
 Formatos:
 A3
 Fecha:
 28/03/2019





LEYENDA DE INSTALACIONES

- B.I.E. DN25mm MURAL
- EXTINTOR DE POLVO SECO DE 6kg
- PULSADOR DE INCENDIO
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO SCHUKO. 10./16 A
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO DETAC 16./32 A
- BASE DE ENCHUFE DOBLE TIPO SCHUKO. 10./16 A
- TOMA DE RED DOBLE RJ45

SERVICIOS DISPONIBLES EN LOCAL 013

INSTALACIÓN ELÉCTRICA (monofásico)
 Intensidad máximo simultáneo: 16 A
 Tipo y número conexiones:
 - 1 ud. circuito 16A
 - 3 conexiones schuko

INSTALACIÓN CLIMATIZACIÓN y EXTRACCIÓN
 Climatizador compartido con otros locales
 ~Caudal impulsión 400 m³/h
 ~Caudal extracción 300 m³/h

- LOCAL 013: ALMACÉN CANTINA
- LOCAL 015: ALMACÉN RESIDUOS
- LOCAL 012: ZONA MANIOBRA CARGA Y DESCARGA (conexión con Gdería Servicios)
- LOCAL 010: VESTIBULO ASCENSOR (acceso hacia CANTINA)
- LOCAL 020: PASILLO (acceso hacia CANTINA)
- LOCAL 003: ASEO

Plano:
INSTALACIONES DISPONIBLES EN LOCAL 013
EDIFICIO BIBLIOTECA E ARQUIVO DE GALICIA
 Escala: 1/100
 Formato: A3
 Fecha: 10/04/2019





LEYENDA DE INSTALACIONES

- B.I.E. DN25mm MURAL
- EXTINTOR DE POLVO SECO DE 6kg
- PULSADOR DE INCENDIO
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO SCHUKO. 10./16 A
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO CETAC 16./32 A

SERVICIOS DISPONIBLES EN LOCAL 222

- INSTALACIÓN ELÉCTRICA (trifásico)
Intensidad máxima simultánea: 40 A
Tipo y número conexiones:
- 3 ud. conexión energía eléctrica CETAC 32A
- 3 ud. conexión energía eléctrica CETAC 16A
- INSTALACIÓN ELÉCTRICA (monofásico)
Intensidad máxima simultánea: 25 A
Tipo y número conexiones:
- 11 ud. conexión energía eléctrica schuko

INSTALACIÓN FONTANERÍA

- 3 ud conexión agua fría
- 2 ud conexión agua caliente
- 4 ud conexión o desague PVC

EXTRACCIÓN DE HUMO DE COCINA

Capacidad máxima extractor: 1.700 m3/h
Conexión para campana cocina: 250 mm.
Falta campana extracción con filtros en cocina

- LOCAL 216: COMEDOR
- LOCAL 217: CAFETERIA
- LOCAL 222: COCINA
- LOCAL 221: VESTIBULO (acceso ascensor)
- LOCAL 236: VESTIBULO (acceso aseos)
- LOCAL 236a: ASEOS HOMBRE
- LOCAL 236b: ASEOS MUJER
- LOCAL 240: TERRAZA (Paseo cubierto)



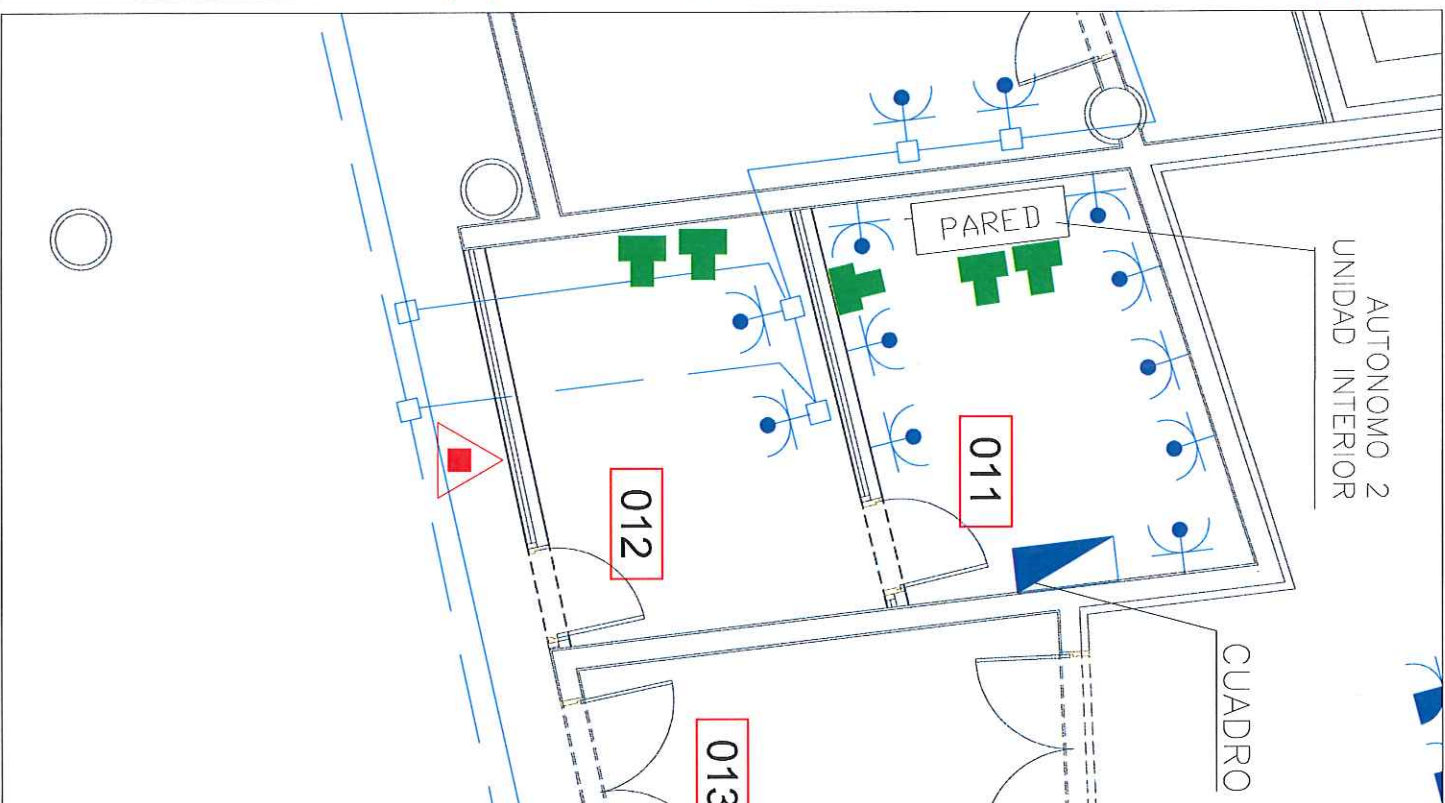
Plano:
**INSTALACIONES DISPONIBLES EN LOCAL 222
DE MUSEO CENTRO GALIÁS**

Escala: 1/100 Formato: A3 Fecha: 10/04/2019

Situación de locales 011 y 012 (escala 1/200)



Instalaciones en locales 011 y 012 (escala 1/50)



LEYENDA DE INSTALACIONES

- B.I.E. DN25mm MURAL
- EXTINTOR DE POLVO SECO DE 6kg
- PULSADOR DE INCENDIO
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO SCHUKO. 10./16 A
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO CETAAC 16./32 A
- BASE DE ENCHUFE DOBLE TIPO SCHUKO. 10./16 A
- TOMA DE RED DOBLE RJ45

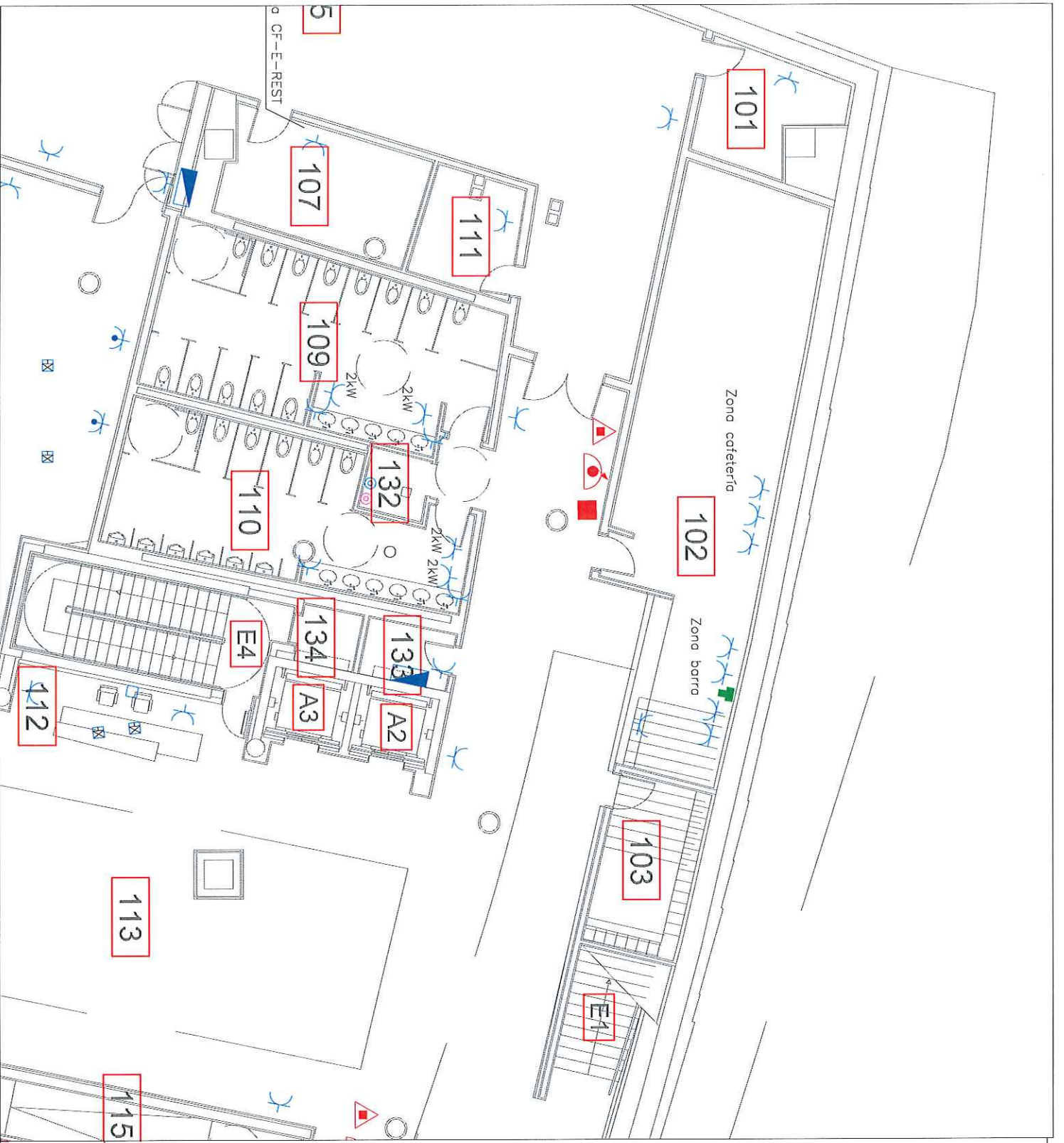
SERVICIOS DISPONIBLES EN LOCAL 011
 INSTALACIÓN ELÉCTRICA (monofásico)
 Intensidad máxima simultánea: 63 A
 Tipo y número conexiones:
 - 4 ud. circuitos 16A
 - 8 conexiones schuko (2 por circuito)
 INSTALACIÓN REFRIGERACIÓN
 1 ud autónimo MITSUBISHI ELÉCTRICO PKRP1,6
 ~Potencia frío 4,5kW
 ~Caudal 540-720 m³/h

SERVICIOS DISPONIBLES EN LOCAL 012
 INSTALACIÓN ELÉCTRICA (monofásico)
 Intensidad máxima simultánea: 16 A
 Tipo y número conexiones:
 - 1 ud. circuito 16A
 - 2 conexiones schuko
 INSTALACIÓN CLIMATIZACIÓN Y EXTRACCIÓN
 Climatizador compartido con otros locales
 ~Caudal impulsión 260 m³/h
 ~Caudal extracción 235 m³/h

- LOCAL 011: ALMACÉN FRÍO
- LOCAL 012: ALMACÉN
- LOCAL 013: VESTIBULO acceso almacén residuo
- LOCAL 014: ALMACÉN RESIDUOS
- LOCAL 028: ZONA MANIOBRA
- LOCAL 040: CARGA Y DESCARGA
(conexión con Galería Servicios)
- LOCAL E2V1: VESTIBULO
(acceso interior con cafetería)
- LOCAL 030: ASEO
- LOCAL 031: ASEO
- LOCAL 032: ASEO
- LOCAL 033: ASEO ADAPTADO

Plano:
**INSTALACIONES DISPONIBLES EN LOCALES
 011 Y 012 MUSEO CENTRO GAMAS**
 Escala:
1/200-1/50 A3
 Formato:
10/04/2019





LEYENDA DE INSTALACIONES

- B.I.E. DN25mm MURAL
- EXTINTOR DE POLVO SECO DE 6kg
- PULSADOR DE INCENDIO
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO SCHUKO. 10./16 A
- TOMA DE RED DOBLE RJ45

SERVICIOS DISPONIBLES EN LOCAL 102

INSTALACIÓN ELÉCTRICA (monofásico)
 Intensidad máxima simultánea: 40 A
 Tipo y número conexiones:
 - 8 ud. conexión energía eléctrica schuko

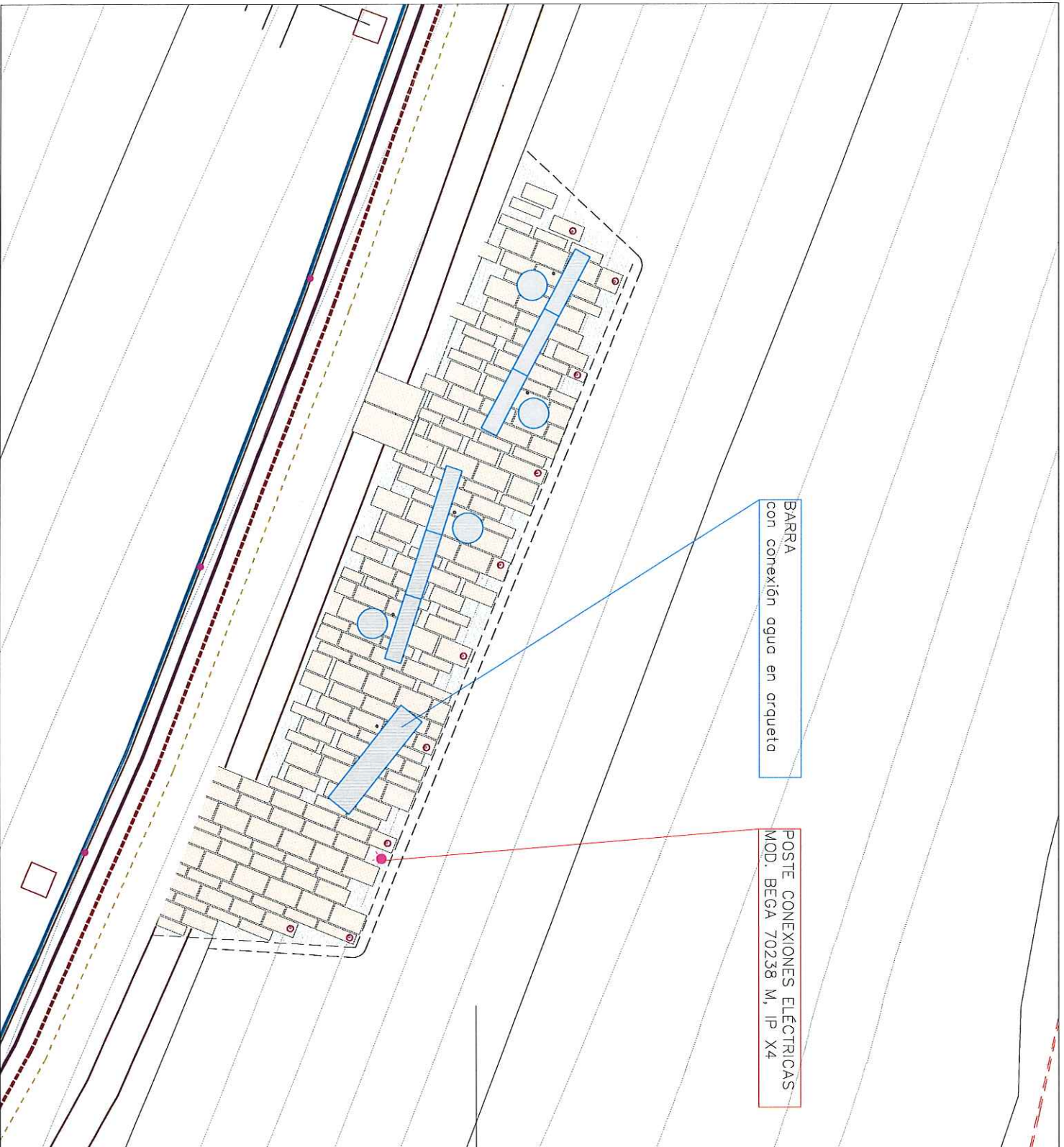
INSTALACIÓN FONTANERÍA
 (Local 132)

- 1 ud conexión agua fría
- 1 ud conexión agua caliente
- 1 ud conexión o desagüe PVC

Local 102: Cafetería
 Local 132: Lavavajilla



Plano:
INSTALACIONES DISPONIBLES EN LOCAL 102 DE EDIFICIO CINC
 Escala:
 1/100
 Formato:
 A3
 Fecha:
 10/04/2019



BARRA
con conexión agua en arqueta

POSTE CONEXIONES ELÉCTRICAS
MOD. BEGA 70238 M, IP X4

SERVICIOS DISPONIBLES EN TERRAZA BOSQUE FI

INSTALACIÓN FONTANERÍA (barro)
— 1 conexión de agua

INSTALACIÓN ELÉCTRICA (Poste)

- Tipo y número de conexiones
- 2 ud. Conexión 400V CETIAC 16A
 - 3 ud. Conexión 250V CETIAC 16A
 - 3 ud. Conexión 250V SCHUKO 16A



Plano:
**INSTALACIONES DISPONIBLES EN
TERRAZA BOSQUE GALICIA FASE II**

Escala:
S/E

Formato:
A3

Fecha:
10/03/2019